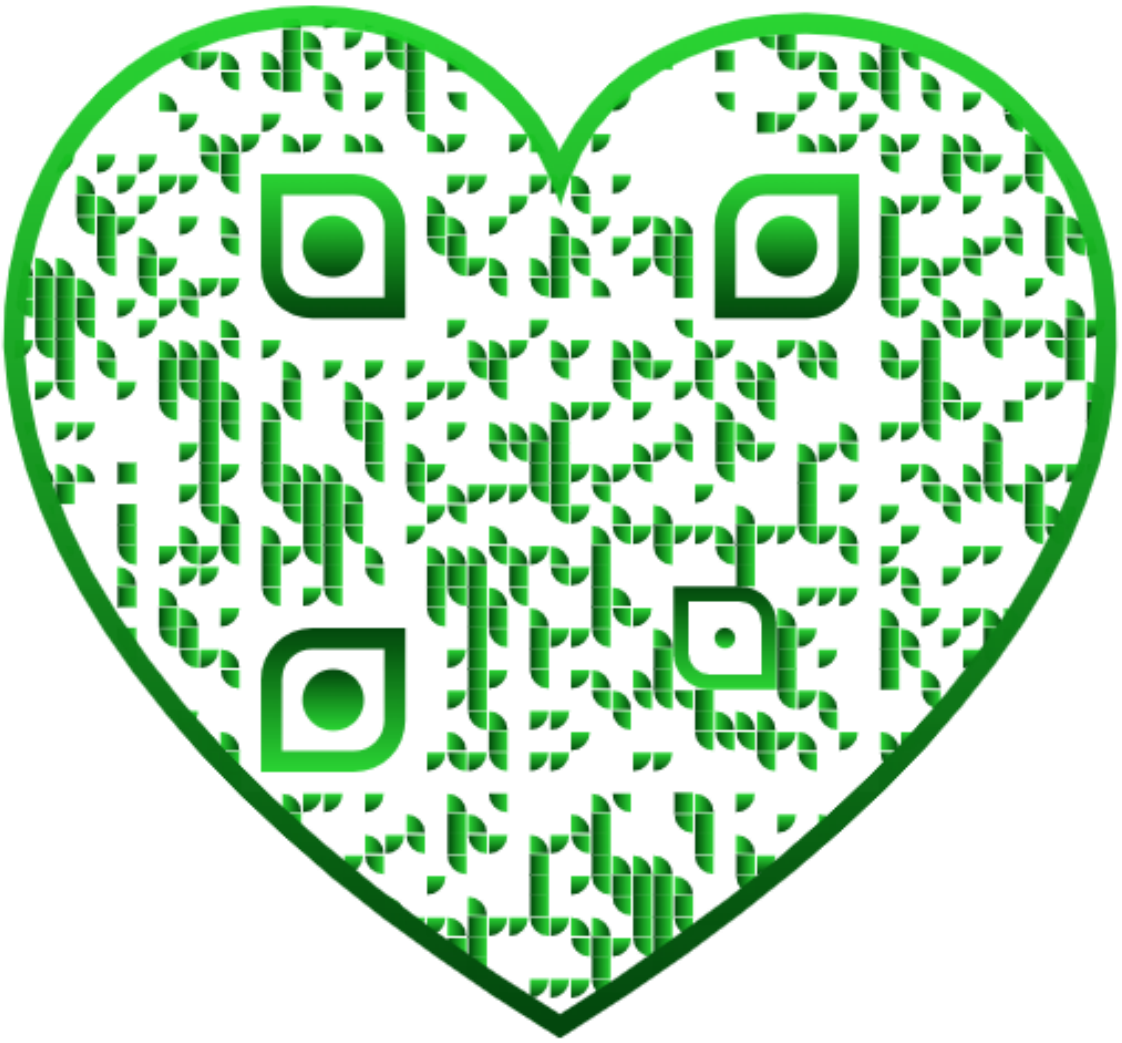
Cakes et quiches maison

Héloïse Martel

130 recettes salées et sucrées 100 % simplissimes !

FIRST Editions



Cakes et quiches maison

Héloïse Martel

130 recettes salées et sucrées 100 % simplissimes !

FIRST Editions

Cakes et quiches *maison*

Héloïse Martel

FIRST Editions

Cakes et quiches maison

© Éditions First-Gründ, Paris, 2010

60, rue Mazarine

75 006 Paris – France

Tél. 01 45 49 60 00

Fax 01 45 49 60 01

Courriel : firstinfo@efirst.com

Internet : www.editionsfirst.fr

Dépôt légal: 3e trimestre 2010

Couverture et mise en page: Olivier Frenot

Tous droits réservés. Toute reproduction, même partielle, du contenu, de la couverture ou des icônes, par quelque procédé que ce soit (électronique, photocopie, bande magnétique ou autre) est interdite sans autorisation par écrit des Éditions First-Gründ.

Limites de responsabilité et de garantie. L'auteur et l'éditeur de cet ouvrage ont consacré tous leurs efforts à préparer ce livre. Les Éditions First-Gründ et les auteurs déclinent toute responsabilité concernant la fiabilité ou l'exhaustivité du contenu de cet ouvrage. Ils n'assument pas de responsabilité pour ses qualités d'adaptation à quelque objectif que ce soit, et ne pourront être en aucun cas tenus responsables pour quelque perte, profit ou autre dommage commercial que ce soit, notamment mais pas exclusivement particulier, accessoire, conséquent, ou autre.

Marques déposées. Toutes les informations connues ont été communiquées sur les marques déposées pour les produits, services et sociétés mentionnés dans cet ouvrage. Les Éditions First-Gründ déclinent toute responsabilité quant à l'exhaustivité et à l'interprétation des informations. Tous les autres noms de marques et de produits utilisés dans cet ouvrage sont des marques déposées ou des appellations commerciales de leur propriétaire respectif. Les Éditions First-Gründ ne sont liées à aucun produit ou vendeur mentionné dans ce livre.

9782754048507

SOMMAIRE

Page de titre
Page de Copyright
Introduction
CAKES SALÉS
QUICHES
CAKES SUCRÉS
SALADES ET DOUCEURS D’ACCOMPAGNEMENT
INDEX DES RECETTES

INTRODUCTION

Qu'est-ce qui se sert aussi bien au petit-déjeuner gourmand du week-end, à la pause déjeuner rapide, au goûter avec les enfants, au dîner familial, ou encore à l'apéro avec les amis? Qu'est-ce qui est nourrissant, économique, esthétique, facile à réaliser en toutes saisons?

Ce sont les cakes et les quiches.

Leurs points communs? Une pâte de base, appelée « appareil » par les cuisiniers, à laquelle on ajoute des ingrédients au gré de sa fantaisie et des richesses du frigo.

Avant de courir à la cuisine, voici quelques conseils.

Les ingrédients

Choisissez bien les ingrédients de base de vos cakes:

- la farine: prenez une farine tamisée qui évite le risque de grumeaux;
- la levure : choisissez une levure en sachet qui vous dispense de dosages difficiles;
- le beurre: vous pouvez utiliser du beurre doux ou du beurre demi-sel ;
- le lait: le lait entier est préférable au lait demi-écrémé, car il donne aux cakes plus de moelleux;
- les œufs : ils doivent, bien sûr, être très frais ;
- l'huile : choisissez de l'huile d'olive pour les cakes salés incluant des tomates, des olives, certains fromages, ou de l'huile de tournesol, au goût plus neutre pour les autres garnitures;
- les tomates: achetez des tomates allongées à la chair bien ferme, qui rendent peu d'eau à la cuisson.

Les pâtes à quiche

Nous avons choisi, dans nos recettes de quiches, d'utiliser des rouleaux de pâte vendus dans le commerce, au rayon frais ou au rayon surgelés. La plupart des grandes marques proposent en effet des produits d'excellente qualité. Mais vous pouvez bien entendu utiliser une pâte faite maison selon les recettes ci-dessous. Dans ce cas, prévoyez de graisser le moule à tarte, ou de le tapisser de papier sulfurisé.

PÂTE BRISÉE

Préparation : 10 min Repos : 30 min

Pour un fond de tarte: 250 g de farine • 125 g de beurre • 1 jaune d'œuf • sel

---

Réalisation

Versez la farine dans un saladier, ajoutez une bonne pincée de sel, mélangez, ajoutez le beurre en petits morceaux et le jaune d'œuf. Pétrissez à la main jusqu'à ce que la pâte soit homogène, roulez en boule, laissez reposer pendant 30 minutes, puis étalez aux dimensions du moule à garnir.

PÂTE FEUILLETÉE

Préparation : 4 x 10 min | Repos : 2 h

Pour un fond de tarte : 250 g de farine • 125 g de beurre • sel

---

Réalisation

Versez la farine dans un saladier, ajoutez une pincée de sel, creusez un puits et arrosez de 5 cl d'eau. Mélangez rapidement, formez une boule et laissez reposer pendant 20 minutes. Farinez une planche, étalez la pâte en rond, disposez au centre le beurre coupé en petits morceaux. Rabattez les bords de la pâte sur le beurre et étalez au rouleau en forme de rectangle. Repliez la pâte en trois comme un porte-cartes. Tournez la pâte d'un quart de tour vers la droite. Étalez-la à nouveau en forme de rectangle, puis repliez-la encore en trois parties. Laissez reposer pendant 20 minutes. Renouvelez les opérations précédentes trois fois en laissant reposer la pâte 20 minutes entre chaque opération. Elle est alors prête à l'emploi.

Notre conseil: la préparation de cette pâte étant longue, vous avez intérêt à en préparer plusieurs fonds, que vous pouvez congeler.

Les moules

Pour un démoulage sans souci, un moule à cake ou à tarte avec revêtement antiadhésif est l'idéal. Il n'attache pas et se lave en un clin d'œil. Pour beurrer vos moules sans excès, utilisez un pinceau trempé dans un peu de beurre fondu, ou graissez-les avec un essuie-tout enduit de beurre mou. Farinez les moules en les saupoudrant de farine, puis en les retournant et en les secouant afin d'éliminer l'excédent.

Une précaution avec les moules à revêtement antiadhésif: ne pas utiliser d'ustensiles tranchants comme les couteaux ou les fourchettes qui pourraient les endommager.

Les moules en silicone sont très pratiques et n'ont pas besoin d'être graissés. Mais ils sont souples, et doivent donc être déposés sur une grille avant d'être remplis, sinon gare au transport jusqu'au four!

Optez pour des petits moules individuels pour présenter des mini-cakes salés et des mini-quiches à l'apéritif. Au dessert, servez des assiettes gourmandes composées de petits cakes sucrés, accompagnés

de glaces, de compotes, de mousses. Nous vous donnons dans ce livre de nombreuses suggestions.

Si vous utilisez des petits moules, diminuez le temps de cuisson de moitié.

Quiches express

Pour les pressés qui manquent de temps, ou les paresseux qui n'ont pas envie de préparer la pâte, il existe dans le commerce, au rayon frais, d'excellentes pâtes brisées et feuilletées prêtes à être déroulées. On en garnit un moule en conservant le papier de cuisson qui rend le démoulage ultra-facile. On verse la garniture et hop au four pour 30 minutes, le temps de mettre le couvert.

Quiches sans pâte pour addicts du light

Vous redoutez les calories de la pâte brisée et de la pâte feuilletée? Ne vous privez pas pour autant de ce plat si facile à préparer. Versez l'appareil à quiche directement dans le moule, de préférence en silicone, et faites cuire le temps indiqué pour la recette. Démoulez, coupez, dégustez.

Temps de cuisson

Il est donné à titre indicatif, car il peut varier selon les fours. Pour les quiches, il suffit de vérifier que la pâte est bien solide. Pour les cakes, la méthode empirique est encore la meilleure: plongez la lame d'un couteau au centre du cake. Si la lame ressort sèche, le cake est cuit. Sinon, prolongez la cuisson de quelques minutes. Et si le dessus brunit trop vite, recouvrez le plat d'une feuille de papier d'aluminium.

Refroidissement des cakes

Après avoir démoulé vos cakes, placez-les sur une grille; l'air qui

circule sous le cake évitera la condensation de la vapeur et d'éventuelles déformations de votre chef-d'œuvre culinaire. En été, placez une cloche sur le cake afin d'éloigner les insectes voraces.

Découvrez dans ce petit livre plus de 120 recettes classiques et inventives pour tous les jours et toutes les saisons. Maintenant, vous n'avez que l'embarras du choix! Par quelle recette allez-vous commencer? Un cake de thon, pesto et pignons, à servir avec une salade de tomates? Une quiche au chèvre et aux tomates, à accompagner d'un buisson de mesclun? Et côté sucré, un cake choco pépites rafraîchi par une salade d'oranges?

CAKES SALÉS

CAKE À LA BIÈRE, AU MAROILLES ET AU JAMBON

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 50 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 5 cl de lait • 5 cl d'huile • 150 g de talon de jambon • 150 g de maroilles • 5 cl de bière blonde • 2 cuil. à soupe de moutarde forte • 20 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Détaillez le talon de jambon et le maroilles en petits dés.

Battez les œufs dans un saladier avec le lait, puis versez en pluie la farine et la levure, et enfin l'huile. Délayez la moutarde avec la bière. Mettez les dés de jambon et de fromage dans la pâte avec la bière à la moutarde, mélangez et versez dans le moule. Faites cuire pendant 45 à 50 minutes. Vérifiez la cuisson, laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil: accompagnez d'une salade d'endives.

CAKE ANCHOIS, OLIVES ET THYM

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile d'olive + 2 cuil. à soupe pour le moule • 100 g de gruyère râpé • 12 filets d'anchois à l'huile d'olive • 100 g d'olives noires dénoyautées • 2 cuil. à soupe de thym effeuillé • poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake.

Coupez les olives en rondelles, et les anchois en petits morceaux. Mélangez la farine et la levure.

Battez les œufs avec le lait, incorporez la farine et la levure, l'huile d'olive et un peu de poivre. Ajoutez les olives, les anchois, ainsi que le thym et le fromage râpé.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil: servez avec une salade de tomates à l'huile d'olive.

CAKE AU BLEU ET AUX NOIX

4/6 pers. Préparation : 10 min | Cuisson: 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile • 150 g de bleu d'Auvergne • 150 g de cerneaux de noix • 20 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Coupez le bleu en petits dés, concassez très grossièrement les cerneaux de noix.

Battez les œufs dans un saladier avec le lait, ajoutez la farine et la levure en pluie, puis l'huile, du sel et du poivre. Incorporez les dés de fromage et les noix. Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes environ. Vérifiez la cuisson, laissez reposer 10 minutes avant de démouler, puis laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil: servez avec une salade verte assaisonnée à l'huile de noix.

CAKE AU GOUDA ET AU CUMIN

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile + 2 cuil. à soupe pour le moule • 100 g de gouda • 2 cuil. à soupe de cumin en poudre • 2 cuil. à soupe de cumin en graines • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Râpez le gouda.

Battez les œufs avec le lait, incorporez la farine et la levure, le cumin, l'huile d'olive et un peu de sel et de poivre, puis le gouda râpé.

Versez la préparation dans le moule, saupoudrez le dessus du cake de graines de cumin et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil: accompagnez d'une salade d'endives.

CAKE AU GRUYÈRE ET AU PERSIL

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile + 2 cuil. à soupe pour le moule • 1 bouquet de persil • 150 g de gruyère râpé • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Lavez, séchez et ciselez très finement le persil. Mélangez la levure et la farine.

Battez les œufs dans un saladier avec le lait et l'huile, versez la farine et la levure en pluie. Salez, poivrez et incorporez le persil et le gruyère râpé en réservant deux cuillerées à soupe.

Versez la préparation dans le moule, saupoudrez de gruyère râpé réservé et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez tiédir sur une grille.

Notre conseil: coupez deux tranches de cake par personne, disposez-les sur des assiettes, accompagnez d'œufs à la coque et d'une salade de tomates.

CAKE AU JAMBON, AU GRUYÈRE ET AUX OLIVES

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile • 150 g de talon de jambon • 100 g de gruyère • 100 g d'olives vertes dénoyautées • 20 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Coupez le jambon, le gruyère et les olives en petits dés.

Battez les œufs dans un saladier avec un peu de sel et de poivre, versez la farine et la levure en pluie, ajoutez le lait et l'huile. Incorporez ensuite les dés de jambon, de gruyère et les olives.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes environ. Vérifiez la cuisson en plongeant la lame d'un couteau au cœur du cake.

Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil: servez avec une salade de laitue et de tomates.

CAKE AU JAMBON DE BAYONNE ET AUX FIGUES VIOLETTES

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de vin blanc sec • 5 cl d'huile d'olive + 2 cuil. à soupe pour le moule • 4 figues violettes mûres • 100 g de chutes de jambon de Bayonne • 6 branches de persil plat • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Lavez et essuyez délicatement les figues, coupez-les en petits morceaux. Détaillez le jambon en fines lamelles. Effeuillez le persil, ciselez-le finement.

Battez les œufs avec le vin blanc, incorporez la farine et la levure,

l'huile d'olive et un peu de sel et de poivre. Ajoutez les morceaux de figues et les lamelles de jambon, le persil, mélangez délicatement.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : servez avec une salade verte et du fromage de chèvre.

CAKE AU MAGRET DE CANARD, POIVRON ET PIGNONS

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl d'huile d'olive + 2 cuil. à soupe pour le moule • 10 cl de lait • 180 g de magret de canard fumé • 1 poivron rouge • 100 g de pignons • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Dégraissez les tranches de magret de canard, coupez-les en deux. Pelez le poivron avec un épluche-légumes, épépinez-le, coupez la chair en petits dés. Mélangez la farine et la levure.

Cassez les œufs dans un saladier, fouettez-les avec la farine et la levure, délayez avec le lait et l'huile, salez, poivrez. Incorporez les lamelles de magret de canard, les dés de poivron et les pignons en réservant deux cuillerées à soupe. Mélangez délicatement, versez la préparation dans le moule, parsemez de pignons réservés et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer une dizaine de minutes et démoulez. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : accompagnez ce cake de salade de poivrons grillés, ou de tomates à l'huile d'olive.

CAKE AU PISTOU ET AUX LÉGUMES

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 35 min

---

100 g de farine • 1 sachet de levure • 4 œufs • 10 cl d'huile d'olive + 2 cuil. à soupe pour le moule • 10 cl de lait • 1 pot de sauce au pistou • 400 g de macédoine de légumes en boîte • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake.

Égouttez la macédoine de légumes. Mélangez la farine et la levure.

Cassez les œufs dans un saladier, fouettez-les avec la farine et la levure, délayez avec le lait et l'huile, ajoutez la sauce au pistou. Incorporez les petits légumes. Mélangez délicatement, versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 35 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer une dizaine de minutes et démoulez. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : coupez deux tranches de cake par personne, disposez-les sur les assiettes et accompagnez de jambon de pays, de thon ou de sardines à l'huile.

CAKE AU SAFRAN, AU POIVRON ET AU POULET

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl d'huile d'olive + 2 cuil. à soupe pour le moule • 10 cl de lait • 100 g de gruyère râpé • 1 poivron rouge • 200 g de blanc de poulet cuit • 2 doses de safran • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Détaillez le poulet en petits dés. Pelez le poivron avec un épluche-légumes, épépinez-le et coupez la chair en petits dés.

Cassez les œufs dans un saladier, fouettez-les avec la farine et la levure, délayez avec le lait et l'huile, salez, poivrez, ajoutez le safran. Incorporez les dés de poulet et de poivron.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer une dizaine de minutes et démoulez. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : accompagnez ce cake de salade de tomates à l'huile d'olive et au basilic.

CAKE AU SAUMON FUMÉ ET AUX BAIES ROSES

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 120 g de beurre + 20 g pour le mou le • 150 g d'allu mettes de saumon fumé • 4 cuil. à soupe de baies roses • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le beurre. Mélangez la farine et la levure.

Cassez les œufs dans un saladier, fouettez-les avec le lait, un peu de sel et de poivre, versez la farine et la levure en pluie, puis ajoutez le beurre fondu, les allumettes de saumon et les baies roses. Mélangez et versez dans le moule. Faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes, puis démoulez sur une grille et laissez refroidir.

Notre conseil : coupez le cake en tranches, disposez-en deux tranches sur des assiettes et servez avec une salade de mâche et de champignons assaisonnée au citron.

CAKE AUX ARTICHAUTS ET AUX TOMATES

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 55 min

200 g de farine de sarrasin • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile d'olive + 2 cuil. à soupe pour le moule • 200 g de fonds d'artichauts surgelés • 100 g de tomates confites • sel, poivre

Réalisation

Faites cuire les fonds d'artichauts dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Égouttez-les, laissez-les refroidir et coupez-les en lamelles. Taillez les tomates confites en petits dés.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure.

Battez les œufs avec le lait, incorporez la farine et la levure, l'huile d'olive et un peu de sel et de poivre. Ajoutez les lamelles d'artichaut et les dés de tomate.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil: coupez le cake en tranches, disposez-en deux par assiette et accompagnez de jambon cru et de salade verte à l'huile d'olive.

CAKE AUX CAROTTES

4/6 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 3 œufs • 100 g de cassonade • 10 cl d'huile • 300 g de carottes • 1 cuil. à café de cannelle • 4 cuil. à soupe de jus d'orange • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Pelez et râpez les carottes.

Cassez les œufs dans un saladier, fouettez-les avec le sucre et la cannelle, un peu de sel et de poivre. Ajoutez l'huile, puis la farine et les carottes râpées. Mélangez bien et versez dans le moule. Enfournez et laissez cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, laissez reposer quelques minutes avant de démouler. Laissez refroidir le cake sur une grille.

Notre conseil: accompagnez d'une salade verte.

CAKE AUX COURGETTES, MENTHE ET PARMESAN

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 55 min

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile d'olive + 2 cuil. à soupe pour le moule • 3 courgettes • 150 g de parmesan râpé • 4 branches de menthe • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Lavez, essuyez et râpez les courgettes. Versez une cuillerée à soupe d'huile dans une sauteuse, mettez les courgettes et laissez-les cuire à feu doux pendant 5 minutes en mélangeant souvent, salez, poivrez. Ciselez finement la menthe.

Battez les œufs dans un saladier avec l'huile et le lait, puis versez la farine et la levure en pluie, ajoutez les courgettes, le parmesan et la menthe.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil: servez avec une salade de tomates à l'huile d'olive.

CAKE AUX HERBES

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 1 yaourt velouté nature • 5 cl d'huile d'olive + 2 cuil. à soupe pour le moule • 1 cuil. à soupe de moutarde • 1 bouquet de ciboulette • 6 branches de persil • 3 branches de cerfeuil • 100 g de gruyère râpé • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure d'une part, la moutarde et le yaourt d'autre part. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez les herbes.

Battez les œufs dans un saladier avec du sel et du poivre, puis versez la farine et la levure en pluie, puis le yaourt à la moutarde, l'huile. Incorporez enfin les herbes et le gruyère râpé. Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille. Dégustez tiède ou froid.

Notre conseil: coupez le cake en tranches, déposez-en deux par assiette, servez avec une omelette au jambon et de la salade de tomates.

CAKE AUX TOMATES CONFITES ET PIGNONS DE PIN

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile d'olive + 2 cuil. à soupe pour le moule • 100 g de pignons de pin • 100 g de tomates confi tes • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Coupez les pétales de tomates en petits morceaux.

Battez les œufs avec le lait, du sel, du poivre et versez la farine et la levure en pluie, puis ajoutez l'huile, les morceaux de tomates confites et les pignons de pin. Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler.

Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil: servez ce cake avec de la tapenade et du jambon cru.

CAKE CHAMPIGNONS ET LARDONS

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 55 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl de vin blanc sec • 200 g d'allumettes de lard fumé • 250 g de champignons blancs • 100 g de gruyère râpé • 50 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez les champignons après avoir coupé leur bout terreux, essuyez-les et émincez-les. Faites fondre 20 g de beurre dans une poêle, mettez les lamelles de champignons, faites cuire à feu moyen en mélangeant pendant environ 10 minutes afin qu'ils rendent leur eau de végétation. Réservez.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake.

Cassez les œufs dans un saladier, fouettez-les avec le lait, incorporez la farine et la levure en pluie, puis ajoutez le vin blanc, un peu de sel et de poivre. Ajoutez enfin les champignons, les allumettes de lard et le gruyère râpé. Mélangez et versez dans le moule. Faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, attendez une dizaine de minutes avant de démouler. Servez chaud, tiède ou froid.

Notre conseil: servez avec une salade verte assaisonnée à l'huile de noix.

CAKE CHÈVRE, COURGETTES ET MENTHE

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile + 2 cuil. à soupe pour le moule • 3 cuil. à soupe de moutarde forte • 1 chèvre sec (type crottin) • 80 g de parmesan râpé • 2 courgettes • 4 branches de menthe • 80 g de tomates confites • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Lavez, séchez, effeuillez et hachez la menthe. Mélangez la farine et la levure. Lavez et essuyez les courgettes, râpez-les. Écroûtez le fromage, coupez-le en petits dés.

Battez les œufs avec le lait, incorporez la farine et la levure, la moutarde, l'huile d'olive, le parmesan râpé et un peu de sel et de poivre. Ajoutez les courgettes râpées, la menthe, le chèvre, mélangez délicatement.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 50 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : servez avec des œufs brouillés.

CAKE CHÈVRE TOMATES

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile + 2 cuil. à soupe pour le moule • 100 g de gruyère râpé • 1 bûche de chèvre • 80 g de tomates confites • sel,

poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Écroûtez le fromage, coupez-le en petits dés. Détaillez les pétales de tomates en dés de même taille. Mélangez la farine et la levure.

Battez les œufs avec le lait, incorporez la farine et la levure, l'huile d'olive et un peu de sel et de poivre. Ajoutez les dés de tomate et de chèvre.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : servez avec une salade verte.

CAKE CHORIZO POIVRON

4/6 pers. Préparation : 20 min | Cuisson : 45 min

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile + 2 cuil. à soupe pour le moule • 300 g de chorizo • 1 poivron rouge • 100 g de gruyère râpé • sel, poivre

Réalisation

Faites griller le poivron dans le four en le retournant régulièrement pendant 15 minutes afin que la peau noircisse. Enfermez-le dans un sac en plastique pendant 10 minutes, puis pelez-le, épépinez-le et coupez la chair en dés. Détaillez le chorizo en dés de même taille.

Mélangez la farine et la levure.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Battez les œufs dans un saladier avec le lait, l'huile, un peu de sel et de poivre, ajoutez la farine et la levure en pluie, le gruyère râpé, puis les dés de chorizo et de poivron. Versez la préparation dans le moule. Faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille. Servez tiède ou froid.

Notre conseil: servez avec des moules à l'escabèche, des piquillos et une salade de tomates.

CAKE COURGETTES, CHÈVRE ET LARDONS

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 40 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile • 100 g de gruyère râpé • 3 courgettes • 150 g d'allumettes de lard fumé • 1 chèvre bûche • 20 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez et essuyez les courgettes, coupez-les en dés, faites-les pocher dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5 minutes, égouttez-les. Mélangez la farine et la levure. Écroûtez le chèvre, détaillez-le en dés.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Battez les œufs dans un saladier avec le lait, incorporez la farine et la levure, le gruyère râpé, les dés de chèvre, de courgettes et les allumettes de lard. Versez la préparation dans le moule, enfournez et laissez cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler.

Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : servez avec une salade de roquette ou de mesclun.

CAKE CRABE ET TOMATES SÉCHÉES

4/6 pers. Préparation : 10 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 4 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile + 2 cuil. à soupe pour le moule • 400 g de chair de crabe • 120 g de gruyère râpé • 50 g de tomates séchées • ½ botte de ciboulette • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake et préparez un bain-marie. Versez la farine dans un saladier, ajoutez la levure, un peu de sel. Ajoutez les œufs entiers en mélangeant entre chacun d'eux, délayez avec le lait et l'huile. Incorporez le crabe bien égoutté, le gruyère râpé, la ciboulette ciselée et les tomates séchées. Versez dans le moule à cake et faites cuire au bain-marie pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille avant de servir.

Notre conseil : servez avec une salade verte.

CAKE CREVETTES, PETITS POIS, CURRY

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5

cl d’huile • 150 g de crevettes roses crues décortiquées surgelées • 100 g de petits pois écossés crus • 1 cuil. à soupe de curry • 20 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Laissez décongeler les crevettes au réfrigérateur plusieurs heures à l’avance. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Détaillez les crevettes en petits dés. Versez la farine dans un saladier, ajoutez une bonne pincée de sel, un peu de poivre, la levure, le curry. Incorporez les œufs entiers l’un après l’autre, puis délayez avec le lait et l’huile. Ajoutez les dés de crevette et les petits pois, mélangez bien. Versez dans le moule et faites cuire pendant 40 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d’un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler, et laissez tiédir sur une grille avant de servir.

Notre conseil : accompagnez d’une salade d’avocats et de maïs assaisonnée d’une mayonnaise au curry.

CAKE DE THON, PESTO ET PIGNONS

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

100 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 400 g de thon au naturel • 4 cuil. à soupe de sauce au pistou (maison ou en bocal) • 5 cl d’huile d’olive + 2 cuil. à soupe pour le moule • 100 g de gruyère râpé • 50 g de pignons • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake.

Égouttez le thon, effilochez-le. Faites griller les pignons à sec dans une poêle. Mélangez la farine et la levure.

Battez les œufs dans un saladier avec le lait, versez la farine et la levure en pluie, salez, poivrez, ajoutez le thon et la sauce au pistou, le gruyère râpé et les pignons.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : servez avec une salade de tomates.

CAKE FIGUES, CHÈVRE ET NOIX

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl d'huile d'olive + 2 cuil. à soupe pour le moule • 10 cl de lait • 1 chèvre bûche • 4 figues • 100 g de cerneaux de noix • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Écroûtez le chèvre, coupez-le en dés. Concassez grossièrement les cerneaux de noix. Lavez et essuyez les figues, détaillez-les en petits morceaux Mélangez la farine et la levure.

Cassez les œufs dans un saladier, fouettez-les avec la farine et la levure, délayez avec le lait et l'huile, salez, poivrez. Incorporez les dés de chèvre, les morceaux de figues et les noix. Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson

avec la lame d'un couteau. Laissez reposer une dizaine de minutes et démoulez. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : accompagnez ce cake de salade de laitue à l'huile de noix.

CAKE JAMBON, NOIX ET OLIVES

4/6 pers. Préparation : 10 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 3 œufs • 10 cl de lait • 1 sachet de levure • 200 g d'allumettes de jambon • 50 g d'olives vertes • 50 g de cerneaux de noix • 100 g de gruyère râpé • 20 g de beurre • 5 cl d'huile d'olive • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Battez les œufs avec le lait, un peu de sel et de poivre, incorporez la farine, la levure et l'huile. Coupez les olives en petits morceaux, concassez grossièrement les cerneaux de noix. Ajoutez à la pâte les olives, les noix, le jambon, le gruyère râpé, mélangez et versez dans le moule. Enfournez et laissez cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler sur une grille. Laissez refroidir.

Notre conseil : servez avec une salade verte.

CAKE LARDONS ET PARMESAN

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile + 2 cuil. à soupe pour le moule • 200 g d'allumettes de lard fumé • 100 g de parmesan râpé • poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Faites revenir les allumettes de lard à sec dans une poêle pendant 3 minutes, égouttez-les sur un papier absorbant.

Battez les œufs avec le lait, versez la farine et la levure, l'huile d'olive, poivrez. Ajoutez le parmesan râpé et les allumettes de lard.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Dégustez chaud ou tiède.

Notre conseil : accompagnez d'une salade de tomates.

CAKE LARDONS, OLIVES ET TOMATES

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile + 2 cuil. à soupe pour le moule • 150 g d'allumettes de lard fumé • 100 g de tomates confites • 70 g d'olives vertes dénoyautées • 100 g de gruyère râpé • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Coupez les olives en rondelles et les tomates confites en petits dés. Mélangez la

farine et la levure.

Battez les œufs avec le lait, incorporez la farine et la levure, l'huile, du sel et du poivre, puis les olives, les allumettes de lard, les dés de tomate et le gruyère râpé. Mélangez, versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : servez avec une salade de mesclun.

CAKE LARDONS PRUNEAUX

4/6 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 45 min

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile + 2 cuil. à soupe pour le moule • 150 g d'allumettes de lard fumé • 12 pruneaux secs • 100 g de gruyère râpé • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Coupez les pruneaux en petits morceaux après les avoir dénoyautés.

Battez les œufs dans un saladier avec le lait, l'huile, incorporez la farine et la levure en pluie, puis ajoutez le fromage râpé, les allumettes de lard et les morceaux de pruneaux. Salez modérément, poivrez.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil: servez avec une salade de roquette.

CAKE MIMOLETTE, ÉPAULE ET OLIVES

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile + 2 cuil. à soupe pour le moule • 3 cuil. à soupe de moutarde forte • 200 g de dés d'épaule • 100 g de mimolette • 100 g d'olives vertes dénoyautées • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Détaillez la mimolette en petits dés, coupez les olives en rondelles.

Battez les œufs avec le lait, incorporez la farine et la levure, la moutarde, l'huile d'olive et un peu de sel et de poivre. Ajoutez les dés de mimolette, les dés d'épaule et les olives.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil: servez avec une salade de tomates.

CAKE MOZZARELLA, TOMATES ET SAUGE

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5

cl d’huile d’olive + 2 cuil. à soupe pour le moule • 100 g de mozzarella • 2 cuil. à soupe de sauge séchée • 50 g de tomates confites • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Détaillez les tomates, et la mozzarella en petits dés. Mélangez la farine et la levure.

Battez les œufs avec le lait, incorporez la farine et la levure, l’huile d’olive et un peu de sel et de poivre. Ajoutez les tomates, la mozzarella et les feuilles de sauge.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d’un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : accompagnez d’une salade de roquette saupoudrée de parmesan râpé.

CAKE PARMESAN POIVRON

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d’huile d’olive + 2 cuil. à soupe pour le moule • 100 g de parmesan râpé • 1 poivron rouge • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Mélangez

la farine et la levure. Pelez le poivron avec un épluche-légumes, épépinez-le, coupez la chair en petits dés.

Battez les œufs avec le lait, incorporez la farine et la levure, l'huile d'olive et un peu de sel et de poivre. Incorporez le parmesan râpé et les dés de poivron. Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : servez avec une salade de mesclun, de tomates et d'olives noires.

CAKE PETITS POIS, ANETH, ESTRAGON

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 1 yaourt velouté nature • 5 cl d'huile d'olive + 2 cuil. à soupe pour le moule • 100 g de petits pois écossés • 6 branches d'estragon • 6 branches d'aneth • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez les herbes. Mélangez la farine et la levure.

Battez les œufs avec le yaourt, du sel, du poivre et versez la farine et la levure en pluie, puis ajoutez l'huile, les petits pois et les herbes ciselées.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil: servez avec du poulet grillé et une salade de tomates.

CAKE POULET, ESTRAGON, MOUTARDE

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 50 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile + 2 cuil. à soupe pour le moule • 3 cuil. à soupe de moutarde forte • 100 g de gruyère râpé • 200 g de blanc de poulet cuit • 6 branches d'estragon • 80 g de tomates confi tes • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake. Lavez, séchez, effeuillez et hachez l'estragon. Coupez le poulet et les tomates confites en petits dés. Mélangez la levure et la farine.

Battez les œufs avec le lait, incorporez la farine et la levure, la moutarde, l'huile d'olive, le gruyère râpé et un peu de sel et de poivre. Ajoutez l'estragon, les tomates, le poulet.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 50 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : servez avec une salade verte.

CAKE ROQUEFORT, LARDONS ET NOIX

4/6 pers. Préparation : 10 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile • 150 g de roquefort • 100 g d'allumettes de lard fumé • 100 g de cerneaux de noix • 20 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Détaillez le roquefort en petits dés, concassez grossièrement les cerneaux de noix. Mélangez la farine et la levure.

Cassez les œufs dans un saladier, fouettez-les avec le lait et un peu de sel et de poivre, ajoutez la farine et la levure en pluie, puis versez l'huile. Mélangez bien, incorporez les allumettes de lard, les dés de roquefort et les cerneaux de noix concassés. Mélangez à nouveau et versez dans le moule. Faites cuire pendant 45 minutes, vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Retirez du four, laissez reposer une dizaine de minutes et démoulez. Dégustez tiède ou froid.

Notre conseil: coupez le cake en tranches, disposez-les sur les assiettes et complétez avec une salade d'endives assaisonnée à l'huile de noix.

CAKE ROQUEFORT, LARDONS ET PRUNEAUX

4/6 pers. Préparation: 10 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile • 150 g de roquefort • 8 pruneaux dénoyautés • 100 g de gruyère râpé • 150 g d'allumettes de lard fumé • 20 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Coupez les pruneaux en petits morceaux. Battez les œufs entiers dans un saladier avec le lait, ajoutez la farine et la levure, l'huile, un peu de sel, du poivre. Écrasez le roquefort à la fourchette avec un peu de lait, incorporez-le, puis ajoutez les allumettes de lard fumé, les morceaux de pruneaux et enfin le fromage râpé. Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler et laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : servez avec une salade frisée.

CAKES AUX DEUX OLIVES ET HERBES DE PROVENCE

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 25 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 1 yaourt velouté nature • 5 cl d'huile d'olive + 2 cuil. à soupe pour les moules • 80 g d'olives vertes dénoyautées • 80 g d'olives noires dénoyautées • 2 cuil. à soupe d'herbes de Provence • poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez des moules à cake individuels. Détaillez les olives en rondelles. Mélangez la farine et la levure.

Battez les œufs avec le yaourt, incorporez la farine et la levure, l'huile d'olive et un peu de poivre. Ajoutez les olives et les herbes.

Versez la préparation dans les moules et faites cuire pendant 25 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une

grille.

Notre conseil: servez ces cakes à l'apéritif avec des tomates cerise.

CAKES CHORIZO OLIVES

6/8 pers. Préparation : 15 min | Cuisson: 25 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 10 cl d'huile d'olive + 2 cuil. à soupe pour le moule • 200 g d'olives vertes dénoyautées • 200 g de chorizo • 150 g de gruyère râpé • sel, poivre

---

Réalisation

Coupez le chorizo en petits dés et les olives en rondelles.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez des petits moules à cake individuels. Mélangez la farine et la levure.

Fouettez les œufs avec le lait et l'huile, incorporez la farine et la levure, salez peu, poivrez, et ajoutez les dés de chorizo et les rondelles d'olive ainsi que le gruyère râpé. Versez dans les moules et enfournez.

Faites cuire pendant 20 à 25 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, laissez reposer les cakes avant de démouler sur une grille. Laissez refroidir.

Notre conseil : servez à l'apéritif avec des tomates cerise.

CAKES TOMATES CONFITES ET BASILIC

4/6 pers. Préparation: 10 min | Cuisson : 25 min

200 g de farine • 1 sachet de levure • 4 œufs • 10 cl de vin blanc sec • 5 cl d'huile d'olives + 2 cuil. à soupe pour les moules • 150 g de tomates confites • 1 bouquet de basilic • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez des petits moules à cake. Coupez les tomates en dés. Lavez, séchez, effeuillez et ciselez le basilic. Mélangez la farine et la levure.

Battez les œufs avec le vin blanc, incorporez la farine et la levure, l'huile d'olive et un peu de sel et de poivre. Ajoutez les dés de tomate et le basilic.

Versez la pâte dans les moules et faites cuire pendant 20 à 25 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : servez à l'apéritif avec des olives vertes et noires.

CAKE THON POIVRONS

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

200 g de farine • 1 sachet de levure • 4 œufs • 10 cl d'huile d'olive + 2 cuil. à soupe pour le moule • 250 g de thon au naturel • 2 poivrons rouges • 10 cl de vin blanc sec • 1 cuil. à soupe d'origan séché • sel, poivre

Réalisation

Placez les poivrons sur la grille du four et faites-les griller pendant 20 à 30 minutes en les retournant souvent afin que la peau noircisse uniformément. Retirez les poivrons du four, mettez-les dans un sac en plastique pendant 10 minutes, puis pelez-les, épépinez-les et taillez la chair en dés. Égouttez le thon.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez un moule à cake.

Mélangez la farine et la levure. Battez les œufs avec l'huile et le vin blanc, puis incorporez la farine et la levure, salez, poivrez et ajoutez l'origan, le thon et les dés de poivron. Mélangez bien et versez dans le moule.

Faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer 10 minutes avant de démouler. Servez tiède ou froid.

Notre conseil: servez avec une salade verte.

QUICHES

QUICHE À LA BROUSSE, COPPA ET FINES HERBES

4 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 400 g de brousse • 1 bouquet de ciboulette • 8 tranches de coppa • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Ciselez la ciboulette. Écrasez la brousse à la fourchette avec la crème fraîche, du sel et du poivre, ajoutez les œufs, fouettez. Coupez la coppa en morceaux. Incorporez la coppa et les fines herbes à la préparation, versez sur la pâte. Faites cuire pendant 30 minutes. Faites glisser la quiche sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil: accompagnez d'une salade de tomates à la ciboulette et à l'huile d'olive.

QUICHE À LA CHOUCROUTE

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 150 g d'allumettes de lard fumé • 400 g de choucroute cuite • 3 oignons • 1 cuil. à café de cumin en poudre • 4 œufs • 20 g de beurre • 20 cl de lait • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Pelez et émincez les oignons. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, faites fondre les oignons pendant 5 minutes en mélangeant. Salez, poivrez.

Battez les œufs dans un saladier avec le lait, incorporez les allumettes de lard, les oignons, la choucroute, mélangez bien et versez sur la pâte.

Faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez la quiche sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : servez avec une salade verte.

QUICHE À L'OSEILLE

4 pers. Préparation : 10 min | Cuisson : 35 min

1 rouleau de pâte brisée • 6 œufs • 300 g d'oseille • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 20 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Épluchez l'oseille, lavez-la, ciselez-la finement. Faites fondre le beurre dans une casserole, mettez

l'oseille, laissez-la fondre pendant 5 minutes en mélangeant. Battez les œufs avec la crème fraîche, du sel, du poivre, puis ajoutez l'oseille. Versez la préparation sur la pâte et faites cuire pendant 30 minutes. Faites glisser la quiche sur un plat de service, dégustez chaud ou tiède.

Notre conseil : servez avec une salade de tomates à l'huile d'olive.

QUICHE AU BEAUFORT

4 pers. Préparation : 10 min | Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 4 œufs • 150 g de beaufort râpé • 50 cl de crème fraîche • sel, poivre, noix de muscade râpée

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Battez les œufs dans un saladier avec la crème fraîche, le beaufort râpé, du sel, du poivre et un peu de noix de muscade râpée. Versez sur la pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Faites glisser la quiche sur un plat de service et servez aussitôt.

Notre conseil: accompagnez de jambon de pays et de salade verte assaisonnée à l'huile de noisette.

QUICHE AU BLEU, LARDONS ET NOIX

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 150 g d'allumettes de lard fumé • 200 g de bleu d'Auvergne • 70 g de cerneaux de noix • 4

œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Écrasez le bleu à la fourchette avec la crème, du poivre. Concassez grossièrement les noix.

Battez les œufs dans un saladier, ajoutez la crème au bleu, les allumettes de lard et les cerneaux de noix. Versez sur la pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Démoulez la quiche sur un plat de service. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : accompagnez d'une salade d'endives à l'huile de noix.

QUICHE AU CAMEMBERT, POMMES DE TERRE ET LARDONS

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson: 30 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 300 g de pommes de terre • 1 camembert fait à cœur • 150 g d'allumettes de lard fumé • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • sel, poivre

---

Réalisation

Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante pendant 20 minutes, laissez-les tiédir, puis pelez-les et coupez-les en dés. Écroûtez le camembert, détaillez-le en dés également.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Battez les œufs dans un saladier avec la crème fraîche, un peu de sel et de poivre. Déposez les

dés de pomme de terre et de fromage ainsi que les allumettes de lard sur la pâte, recouvrez de crème aux œufs et enfournez.

Faites cuire pendant 30 minutes. Faites glisser la quiche sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil: accompagnez d'une salade d'endives et de pommes au vinaigre de cidre et à l'huile de colza.

QUICHE AU CANTAL, MOUTARDE ET TOMATES

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 4 œufs • 20 cl de lait • 150 g de cantal • 4 tomates allongées • 3 cuil. à soupe de moutarde forte • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Râpez le cantal. Lavez et essuyez les tomates, coupez-les en tranches fines, épépinez-les.

Battez les œufs dans un saladier avec le lait, le cantal râpé, du sel, du poivre. Badigeonnez la pâte de moutarde, déposez dessus les rondelles de tomate et versez la crème au cantal. Faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez sur un plat de service. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil: accompagnez d'une salade verte assaisonnée à l'huile de colza et à l'estragon.

QUICHE AU JAMBON ET AU BLEU

4 pers. Préparation : 10 min | Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 3 œufs • 150 g de talon de jambon cru • 50 g de bleu d'Auvergne • 50 g de cantal râpé • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Coupez le jambon en petits dés. Écrasez le bleu dans un saladier, ajoutez les œufs, fouettez en incorporant la crème fraîche, le cantal, les dés de jambon, un peu de sel, du poivre. Versez sur la pâte et faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez la quiche sur un plat et servez aussitôt.

Notre conseil: accompagnez d'une salade verte aux noix.

QUICHE AU LARD ET AUX OIGNONS

4 pers. Préparation : 10 min | Cuisson : 40 min

1 rouleau de pâte brisée • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 250 g d'oignons • 150 g de lardons fumés • 50 g de gruyère râpé • sel, poivre

Réalisation

Pelez et émincez les oignons. Faites fondre le beurre dans une poêle, mettez les oignons, faites-les fondre à feu doux pendant 5 minutes, ajoutez les lardons et prolongez la cuisson pendant 5 minutes.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson.

Battez les œufs avec la crème, un peu de sel et du poivre, ajoutez les oignons, les lardons et le gruyère râpé. Mélangez et versez sur la pâte. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Faites glisser la quiche sur un plat de service en retirant le papier de cuisson et servez aussitôt.

Notre conseil: accompagnez d'une salade de laitue et de tomates.

QUICHE AU THON ET À LA MOUTARDE

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 4 tomates allongées • 150 g de thon au naturel • 3 cuil. à soupe de moutarde forte • 4 œufs • 20 cl de lait • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Coupez les tomates en rondelles. Égouttez le thon, effeuillez-le.

Battez les œufs dans un saladier avec le lait, du sel, du poivre. Incorporez le thon.

Tartinez la pâte de moutarde, disposez dessus les rondelles de tomate et versez dessus la crème au thon. Faites cuire pendant 30 minutes. Faites glisser la quiche sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : servez avec une salade de concombres à la menthe.

QUICHE AUX ASPERGES VERTES ET AU PARMESAN

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson: 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 500 g d'asperges vertes • 4 œufs • 100 g de parmesan râpé • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • sel, poivre

Réalisation

Pelez les asperges, coupez-les en tronçons. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, égouttez-les sur un torchon. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte. Battez les œufs avec la crème fraîche et le parmesan, salez un peu, poivrez. Disposez les tronçons d'asperge sur la pâte, arrosez de crème au parmesan et faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez, servez chaud ou tiède.

Notre conseil: servez avec une salade de roquette à l'huile d'olive saupoudrée de pétales de tomates confites et de parmesan râpé.

QUICHE AUX FRUITS DE MER

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 12 langoustines • 12 moules • 200 g de calamars surgelés • 2 cuil. à soupe de farine • 2 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 30 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Lavez soigneusement les moules, mettez-les dans une sauteuse, ajoutez le vin blanc, un peu de sel et de poivre. Faites ouvrir les moules

à feu vif, puis retirez-les avec une écumoire et filtrez le jus de cuisson. Décoquillez les moules, réservez. Épluchez les langoustines. Faites fondre le beurre dans une poêle, faites revenir les langoustines, retirez-les.

Battez les œufs dans un saladier, ajoutez la farine, le jus de cuisson des moules et la crème fraîche, mélangez bien.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Disposez les moules et les langoustines sur la pâte, versez la préparation dessus et faites cuire pendant 25 à 30 minutes. Démoulez la quiche sur un plat de service. Servez chaud.

Notre conseil: accompagnez d'une salade de mesclun.

QUICHE AUX MORILLES

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson: 30 min

1 rouleau de pâte feuilletée • 3 œufs • 1 sachet de morilles séchées • 150 g de jambon de pays • 4 cu il. à soupe de crème fraîche • sel, poivre

Réalisation

Mettez les morilles dans un saladier, recouvrez-les d'eau tiède. Coupez le jambon en petits dés.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Battez les œufs avec la crème fraîche, du sel et du poivre, ajoutez le jambon et les morilles bien essorées. Versez sur la pâte et faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez sur un plat. Servez chaud.

Notre conseil: servez avec une salade verte assaisonnée à l'huile de

noix, garnie éventuellement de dés de jambon de pays.

QUICHE AUX MOULES ET AU CURRY

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 40 min

1 rouleau de pâte brisée • 4 œufs • 2 litres de moules de bouchot • 1 cuil. à soupe de curry • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 4 cl de vin blanc sec • sel, poivre

Réalisation

Ébarbez les moules, lavez-les soigneusement. Faites chauffer le vin blanc dans une sauteuse, mettez les moules, faites-les ouvrir à feu vif en secouant la sauteuse pendant quelques minutes. Dès que toutes les moules sont ouvertes, retirez du feu et laissez refroidir. Filtrez le jus de cuisson, décoquillez les moules. Réservez.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson.

Battez les œufs dans un saladier avec la crème, du sel, du poivre, le curry et le jus de cuisson des moules. Incorporez les moules et versez sur la pâte. Enfournez et faites cuire pendant 30 minutes. Faites glisser la quiche sur le plat de service, servez aussitôt.

Notre conseil: accompagnez d'une salade verte assaisonnée au citron.

QUICHE AUX OIGNONS

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 400 g d'oignons • 4 œufs • 4 cuil. à

soupe de crème fraîche • 100 g de gruyère râpé • sel, poivre, quatre-épices

---

Réalisation

Épluchez les oignons, émincez-les finement. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, faites dorer les oignons en mélangeant souvent pendant 10 minutes, salez, poivrez et ajoutez un peu de quatre-épices.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Battez les œufs avec la crème fraîche, le gruyère, un peu de sel et de poivre. Étalez les oignons sur la pâte, arrosez de crème aux œufs et faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez et servez chaud ou tiède.

Notre conseil: pour varier, ajoutez des dés de jambon, ou des lardons fumés.

Notre conseil: servez avec une salade verte.

QUICHE AUX POIVRONS

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 1 poivron rouge • 1 poivron vert • 1 poivron jaune • 2 gousses d'ail • 100 g de ricotta • 150 g de parmesan râpé • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Pelez et épépinez les

poivrons, coupez la chair en petits dés. Pelez et écrasez les gousses d'ail. Mélangez la ricotta, l'ail, la crème fraîche et le parmesan, salez, poivrez.

Battez les œufs dans un saladier avec la crème au fromage, incorporez les dés de poivron. Versez sur la pâte. Faites cuire pendant 30 minutes. Faites glisser la quiche sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil: pour peler les poivrons, utilisez un épluche-légumes, ou bien faites-les griller pendant 20 minutes en les retournant souvent pour que la peau noircisse uniformément, puis enfermez-les dans un sac en plastique pendant 10 minutes, la peau partira toute seule.

QUICHE AUX POMMES DE TERRE, CHÈVRE ET LARDONS

4 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 300 g de pommes de terre cuites à l'eau • 1 chèvre bûche • 150 g d'allumettes de lardons fumés • piment de Cayenne • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte. Pelez les pommes de terre cuites, coupez-les en rondelles. Écroûtez le chèvre, coupez-le en dés. Battez les œufs dans un saladier avec la crème fraîche, du sel et du poivre. Ajoutez les allumettes de lardons, les dés de chèvre et les rondelles de pomme de terre. Versez sur la pâte et faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez la quiche et servez aussitôt.

Notre conseil: accompagnez cette quiche d'une belle salade verte.

QUICHE AUX TROIS FROMAGES ITALIENS

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 100 g de gorgonzola • 100 g de parmesan râpé • ½ boule de mozzarella • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Écrasez le gorgonzola à la fourchette avec la crème fraîche. Mélangez dans un saladier les œufs, la crème au gorgonzola, le parmesan râpé, un peu de sel et de poivre. Coupez la mozzarella en lamelles fines, déposez-les sur la pâte et arrosez de crème au gorgonzola et au parmesan. Faites cuire pendant 30 minutes, démoulez et servez dès la sortie du four, pendant que la quiche est encore bien gonflée.

Notre conseil: servez avec une salade verte à l'huile d'olive décorée de pétales de tomates confites.

Variante: vous pouvez réaliser cette recette avec trois autres fromages, du reblochon, de l'emmenthal et du comté.

QUICHE BROUSSE BROCOLI

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 40 min

1 rouleau de pâte brisée • 1 tête de brocoli • 4 œufs • 400 g de brousse • 2 cuil. à soupe de crème fraîche • 100 g de parmesan râpé • sel, poivre

Réalisation

Séparez la tête de brocoli en petits bouquets, plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 10 minutes, égouttez-les. Mélangez dans un saladier à la fourchette la brousse, la crème fraîche, le parmesan, du sel et du poivre. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte avec le papier de cuisson. Déposez les bouquets de brocoli sur la pâte, arrosez de crème à la brousse et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes, puis faites glisser la quiche sur le plat de service. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil: ajoutez des allumettes de jambon ou de lard fumé. Servez avec une salade de tomates aux olives noires.

QUICHE CHAMPIGNONS, ÉPINARDS ET ROQUEFORT

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 200 g de champignons • 400 g d'épinards • 150 g de roquefort • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 30 g de beurre • piment de Cayenne • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Écrasez le roquefort à la fourchette avec la crème fraîche. Lavez, épongez et équeutez les épinards, ciselez-les. Retirez le bout terreux des champignons, lavez-les, essuyez-les, émincez-les. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, faites revenir à feu doux les épinards et les champignons en mélangeant souvent, salez, poivrez. Retirez du feu lorsque l'eau de végétation est évaporée. Battez les œufs dans un saladier avec la crème au roquefort et du poivre, puis ajoutez les légumes. Versez sur la pâte

et faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez en retirant le papier de cuisson et servez immédiatement.

Notre conseil : servez avec une salade de tomates au basilic et à l'huile d'olive.

QUICHE CHÈVRE ET RATATOUILLE

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 500 g de ratatouille maison ou en bocal • 4 œufs • 2 crottins • 2 cuil. à soupe d'herbes de Provence • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson. Coupez les fromages de chèvre en petits dés. Battez les œufs dans un saladier avec un peu de sel et de poivre, ajoutez la ratatouille, les dés de fromage. Versez sur la pâte, saupoudrez d'herbes de Provence et faites cuire pendant 35 minutes. Démoulez en retirant le papier de cuisson, et servez chaud ou tiède.

Notre conseil : accompagnez de salade verte et de jambon de pays.

QUICHE CHÈVRE, JAMBON FUMÉ ET NOIX DE PÉCAN

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 4 œufs • 150 g de talon de jambon braisé ou fumé • 2 crottins de chèvre • 100 g de noix de pécan • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Coupez le jambon et le fromage en dés, concassez grossièrement les noix de pécan. Battez les œufs avec la crème fraîche, un peu de sel et de poivre, incorporez les dés de fromage et de jambon et les noix. Versez sur la pâte et faites cuire pendant 30 minutes. Faites glisser la quiche sur un plat de service en retirant le papier de cuisson et servez aussitôt.

Notre conseil: accompagnez de salade verte à l'huile de noix.

QUICHE CHÈVRE, TOMATES CONFITES ET PIGNONS

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 200 g de chèvre frais • 150 g de tomates confites • 1 cuil. à soupe de thym effeuillé • 2 cuil. à soupe de pignons • 4 œufs • 20 cl de lait • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson. Faites griller les pignons à sec dans une poêle. Coupez le chèvre et les tomates confites en dés. Battez les œufs avec le lait, le thym, du sel, du poivre, incorporez le chèvre et les tomates, mélangez délicatement et versez sur la pâte. Parsemez de pignons. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Démoulez la quiche sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil: servez avec une salade de mesclun à l'huile d'olive.

QUICHE CHOU-FLEUR JAMBON

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson: 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 300 g de chou-fleur cuit • 200 g d'allumettes de jambon • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 70 g de parmesan râpé • noix de muscade râpée • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule en conservant le papier de cuisson. Disposez dessus le chou-fleur détaillé en petits bouquets, les allumettes de jambon. Battez les œufs dans un saladier avec la crème fraîche, le parmesan, du sel et du poivre. Versez la préparation sur la pâte et faites cuire pendant 30 minutes. Faites glisser la quiche sur un plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil: accompagnez d'une salade verte.

QUICHE COURGETTES, CHÈVRE ET MENTHE

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 3 courgettes • 1 fromage de chèvre frais • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 4 branches de menthe • sel, poivre

Réalisation

Lavez et essuyez les courgettes, détaillez-les en fines rondelles, plongez-les dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 3 minutes, égouttez-les. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule en conservant le papier de cuisson. Battez les œufs dans un saladier avec la crème fraîche, le chèvre, du sel et du poivre. Ciselez les feuilles de menthe, ajoutez-les. Étalez les rondelles de courgette sur la pâte, arrosez de crème au chèvre et faites cuire pendant 30 minutes. Faites glisser la quiche sur un plat de service. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil: servez avec une salade de concombres ou de pois chiches à la menthe.

QUICHE CRABE CIBOULETTE

4 pers. Préparation : 10 min | Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 4 œufs • 200 g de miettes de crabe au naturel • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 20 brins de ciboulette • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson. Égouttez le crabe. Ciselez la ciboulette. Battez les œufs dans un saladier avec la crème fraîche, salez, poivrez, incorporez le crabe et la ciboulette. Versez sur la pâte et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes. Démoulez la quiche sur un plat de service. Laissez tiédir avant de déguster.

Notre conseil : servez avec une salade de tomates et d'avocat.

QUICHE ÉPINARDS, JAMBON ET RICOTTA

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 300 g d'épinards hachés surgelés • 200 g d'allumettes de jambon • 200 g de ricotta • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 100 g de gruyère râpé • sel, poivre

---

Réalisation

Faites dégeler les épinards dans une casserole à feu doux pendant environ 15 minutes, essorez-les.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson.

Mélangez dans un saladier les œufs, la ricotta, la crème fraîche, le gruyère râpé, un peu de sel et de poivre, puis ajoutez les épinards et les allumettes de jambon. Versez sur la pâte. Faites cuire pendant 30 minutes, démoulez en retirant le papier de cuisson et servez chaud ou tiède.

Notre conseil : accompagnez d'une salade de tomates à l'huile d'olive et à l'ail.

QUICHE JAMBON CHAMPIGNONS

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 40 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 300 g de champignons blancs • 4 œufs • 150 g d'allumettes de jambon • 10 cl de lait • 2 cuil. à soupe de crème fraîche • 100 g de gruyère râpé • 20 g de beurre • noix de muscade râpée • sel, poivre

---

Réalisation

Retirez le bout terreux des champignons, lavez-les et épongez-les, puis coupez-les en lamelles. Faites fondre une noix de beurre dans une casserole, mettez les champignons et faites cuire pendant 10 minutes en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en laissant le papier de cuisson. Battez les œufs avec le lait et la crème fraîche, salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade râpée puis les champignons, les allumettes de jambon, le gruyère râpé et versez cette préparation sur la pâte. Faites cuire pendant 30 minutes, démoulez sur le plat de service en retirant le papier de cuisson et servez chaud ou tiède.

Notre conseil: accompagnez cette quiche d'une salade verte à la ciboulette.

QUICHE JAMBON POIREAUX

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 40 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 6 petits poireaux • 4 œufs • 150 g d'allumettes de jambon • 10 cl de lait • 2 cuil. à soupe de crème fraîche • 100 g de gruyère râpé • 20 g de beurre • sel, poivre, noix de muscade râpée

---

Réalisation

Épluchez les poireaux, détaillez-les en fine julienne. Faites fondre une noix de beurre dans une casserole, mettez les poireaux et faites fondre pendant 10 minutes en mélangeant de temps en temps. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Battez les œufs avec le lait et la crème fraîche, salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade râpée puis les poireaux, les allumettes de jambon, le gruyère râpé et versez cette

préparation sur la pâte. Faites cuire pendant 30 minutes, démoulez sur le plat de service en retirant le papier de cuisson et servez chaud ou tiède.

Notre conseil: accompagnez d'une salade d'endives aux noix.

QUICHE LORRAINE

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 200 g de lardons fumés • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 100 g de gruyère râpé • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Mélangez dans un saladier les œufs, la crème fraîche, le gruyère râpé, un peu de sel et de poivre. Ajoutez les lardons, puis versez sur la pâte. Faites cuire pendant 30 minutes, démoulez et servez dès la sortie du four, pendant que la quiche est encore bien gonflée.

Notre conseil: accompagnez d'une salade verte.

QUICHE PÉRIGOURDINE

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 2 cuisses de canard confites • 4 pommes de terre • 2 gousses d'ail • 40 g de cèpes séchés • 4 œufs • 20 cl de lait • sel, poivre

Réalisation

Mettez les cèpes dans un bol, recouvrez-les d'eau chaude. Laissez-les se réhydrater pendant 10 minutes. Pendant ce temps, effilochez les cuisses de canard en retirant le gras, mettez ce dernier dans une sauteuse. Pelez les pommes de terre, coupez-les en dés, mettez-les dans la sauteuse, faites cuire pendant 10 minutes en mélangeant souvent, ajoutez les cèpes essorés, poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Réservez.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Pelez et écrasez l'ail au-dessus d'un saladier. Battez les œufs avec le lait et l'ail, salez, poivrez. Incorporez l'effiloché de canard, les pommes de terre cuites, les cèpes. Mélangez délicatement et versez sur la pâte. Enfournez et faites cuire pendant 30 minutes. Faites glisser la quiche sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil: accompagnez d'une salade verte à l'huile de noix.

QUICHE POMME, OIGNONS, CURRY

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson: 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 200 g d'oignons • 1 pomme • 2 cuil. à soupe de curry • 20 g de beurre • 4 œufs • 20 cl de lait de coco • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Pelez et émincez finement les oignons. Faites fondre le beurre dans une poêle, faites revenir les oignons pendant 5 minutes. Pelez et râpez la pomme, ajoutez-la.

Prolongez la cuisson pendant 5 minutes. Réservez.

Battez les œufs dans un saladier avec le lait de coco, le curry, du sel, du poivre. Mettez le mélange oignons-pomme sur la pâte, arrosez de crème au curry et enfournez.

Faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez la quiche sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil: accompagnez d'une salade verte.

QUICHE POTIRON ET CORIANDRE

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 500 g de potiron • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 50 g de gruyère râpé • 1 bouquet de coriandre • 20 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Coupez la chair du potiron en gros dés. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, faites revenir les morceaux de potiron, puis arrosez de 4 cl d'eau et prolongez la cuisson pendant 15 minutes. Mixez le potiron avec du sel et du poivre.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson. Battez les œufs dans un saladier avec la crème fraîche, ajoutez la purée de potiron, le gruyère râpé, la coriandre ciselée, du sel et du poivre. Versez sur la pâte et faites cuire pendant 35 minutes. Démoulez sur le plat de service en retirant le papier de cuisson, et servez chaud ou tiède.

Notre conseil: servez avec une salade verte.

QUICHE RICOTTA, HERBES ET PARMESAN

4 pers. Préparation : 10 min | Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 150 g de ricotta • 70 g de parmesan râpé • 4 œufs • 10 cl de lait • 1 bouquet de ciboulette • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Ciselez finement la ciboulette. Battez les œufs dans un saladier avec le lait, la ricotta, le parmesan, la ciboulette, du sel, du poivre et versez sur la pâte. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Faites glisser la quiche sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil: servez avec une salade de tomates aux câpres.

QUICHE ROQUEFORT JAMBON FUMÉ

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson: 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 4 œufs • 100 g de roquefort • 20 cl de lait • 2 cuil. à soupe de crème fraîche • 1 talon de jambon fumé de 150 g environ • sel, poivrele

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Écrasez le roquefort à la fourchette avec la crème fraîche. Mélangez dans un saladier les œufs, le lait, la crème au roquefort, un peu de sel et de poivre. Coupez le

talon de jambon en petits dés, déposez-les sur la pâte et arrosez de crème au roquefort. Faites cuire pendant 30 minutes, faites glisser sur le plat de service en retirant le papier de cuisson et dégustez aussitôt.

Notre conseil: accompagnez cette quiche d'une salade d'endives aux noix.

QUICHE ROQUEFORT NOIX

4 pers. Préparation : 10 min | Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte feuilletée • 200 g de roquefort • 6 œufs • 150 g de cerneaux de noix • 4 cuil. à soupe de crème • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson.

Concassez grossièrement les noix. Écrasez le roquefort avec la crème fraîche dans un saladier, ajoutez les œufs, fouettez, salez un peu, poivrez et incorporez les noix. Versez sur la pâte et faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez sur le plat de service en retirant le papier de cuisson et servez chaud ou tiède.

Notre conseil : accompagnez d'une salade de laitue ou d'endives assaisonnée à l'huile de noix.

QUICHE ROQUETTE, FETA ET PIGNONS

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

1 rouleau de pâte brisée • 1 fromage saint-florentin • 100 g de feta • 1 grosse poignée de roquette • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 4 cuil. à soupe de pignons • sel, poivre

---

Réalisation

Lavez et essorez la roquette. Détaillez la feta en très petits dés. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson. Battez les œufs dans un saladier, ajoutez le saint-florentin écrasé à la fourchette et la crème fraîche, salez un peu, poivrez. Incorporez les dés de feta. Étalez la roquette sur la pâte, arrosez de crème au fromage, parsemez de pignons et enfournez. Laissez cuire pendant 30 minutes, faites glisser sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez bien chaud.

Notre conseil : servez avec une salade de roquette et de tomates à l'huile d'olive.

QUICHE SAUMON ANETH

4 pers. Préparation : 20 min | Cuisson : 35 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 4 œufs • 10 cl de lait • 3 cuil. à soupe de crème fraîche • 200 g de saumon frais • 200 g de chutes de saumon fumé • ½ bouquet d'aneth • sel, poivre

---

Réalisation

Faites pocher le saumon frais dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5 minutes, égouttez-le, ôtez les arêtes, effilochez-le. Coupez le saumon fumé en lanières. Ciselez finement l'aneth.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson.

Battez les œufs dans un saladier avec le lait et la crème fraîche, salez, poivrez. Ajoutez les deux saumons et l'aneth. Versez la préparation sur la pâte et enfournez. Laissez cuire 30 minutes. Démoulez la quiche sur le plat de service en retirant le papier de cuisson et servez aussitôt.

Notre conseil: accompagnez d'une salade de pousses d'épinards frais au vinaigre balsamique.

QUICHE THON ET CIBOULETTE

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 1 grosse boîte de thon au naturel • 1 bouquet de ciboulette • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Égouttez le thon. Battez les œufs avec la crème fraîche, salez, poivrez, ajoutez le thon et la ciboulette ciselée, versez sur la pâte. Faites cuire pendant 30 minutes. Faites glisser la quiche sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : servez avec une sauce crème au citron chaude ou froide et une salade de tomates.

QUICHE TOMATES, CHÈVRE ET AIL CONFIT

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 6 tomates allongées • 1 chèvre frais • 3 œufs • 10 cl de lait • 4 gousses d'ail confites • 1 cuil. à soupe d'herbes de Provence • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Garnissez un moule à tarte de pâte en conservant le papier de cuisson. Écrasez le chèvre à la fourchette avec l'ail confit dans un saladier. Battez les œufs avec ce mélange, salez, poivrez, ajoutez les herbes et le lait. Lavez et essuyez les tomates, coupez-les en rondelles, déposez-les sur la pâte, versez la préparation au chèvre. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Démoulez sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil: pour confire des gousses d'ail, épluchez-les, mettez-les dans un bocal, recouvrez-les d'huile d'olive et laissez-les mariner pendant 20 minutes. Vous pouvez aussi ajouter une feuille de laurier ou ½ piment oiseau. Enveloppez les gousses dans une feuille de papier d'aluminium ménager, et faites-les confire au four à 90 °C (th. 3) pendant une heure. Utilisez l'ail dans une quiche, ou avec une viande au four et l'huile de la marinade pour assaisonner vos salades.

QUICHE TOMATES ET COMTÉ

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 4 tomates allongées • 150 g de comté râpé • 4 œufs • 20 cl de lait • piment de Cayenne • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez la pâte dans un moule à tarte en conservant le papier de cuisson. Battez les œufs dans un saladier avec le lait, le comté râpé, du sel, du poivre et une bonne pincée de piment. Lavez et essuyez les tomates, coupez-les en rondelles. Disposez-les sur la pâte, recouvrez de crème au fromage et faites cuire pendant 30 minutes. Faites glisser la quiche sur le plat de service en retirant le papier de cuisson. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil: accompagnez d'une salade de poivrons marinés à l'ail, ou de mesclun, ou de concombres.

QUICHES AUX HERBES

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson: 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 4 branches de persil • 1 bouquet de cerfeuil • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 150 g de gruyère râpé • sel, poivre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Découpez quatre ronds dans la pâte à une dimension un peu supérieure à celle des moules à tartelettes. Garnissez les moules de pâte en formant un petit boudin sur les bords.

Battez les œufs avec la crème fraîche, le gruyère, un peu de sel et de poivre. Ciselez finement les herbes, ajoutez-les à la crème aux œufs. Versez dans les moules et faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez sur des assiettes, servez chaud.

Notre conseil: disposez sur chaque assiette une tranche de jambon aux herbes et de la salade de tomates assaisonnée à l'huile d'olive.

QUICHES AUX POIREAUX ET AU MORBIER

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte brisée • 800 g de poireaux • 150 g de morbier • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 30 g de beurre • sel, poivre

---

Réalisation

Épluchez les poireaux, lavez-les soigneusement et émincez-les. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, faites fondre l'émincé de poireaux pendant 5 minutes en mélangeant souvent, salez, poivrez. Détaillez le fromage en petits dés.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Découpez quatre ronds dans la pâte à une dimension un peu supérieure à celle des moules à tartelettes, garnissez les moules de pâte, en roulant le bord de la pâte en un petit boudin.

Battez les œufs dans un saladier avec la crème fraîche, un peu de sel et de poivre, ajoutez les dés de morbier et l'émincé de poireaux. Mélangez délicatement et versez dans les moules. Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes.

Faites glisser les quiches sur les assiettes. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil: pour un repas complet, ajoutez dans chaque assiette une tranche de jambon fumé et de la salade verte assaisonnée à l'huile de noisette.

QUICHES AUX TOMATES

4 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 30 min

---

1 rouleau de pâte feuilletée • 4 tomates mûres • 4 œufs • 4

cuil. à soupe de crème fraîche • 4 pincées de piment d'Espelette • sel, poivre

---

Réalisation

Pelez les tomates, épépinez-les et coupez la chair en petits dés. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Découpez quatre ronds de pâte à une dimension un peu supérieure à celle des moules à tartelettes, garnissez-les en formant un petit boudin avec le surplus de pâte sur les bords.

Battez les œufs avec la crème fraîche, du sel, du poivre et le piment. Ajoutez les dés de tomate. Versez dans les moules et faites cuire pendant 30 minutes. Démoulez sur les assiettes. Servez chaud.

Notre conseil: pour un repas complet, disposez sur les assiettes un peu de thon au naturel et de la salade de mesclun à l'huile d'olive.

CAKES SUCRÉS

CAKE ABRICOTS AMANDES

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

150 g de farine • 50 g d'amandes en poudre • 1 sachet de levure • 120 g de cassonade • 10 cl de lait • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 3 œufs • 8 abricots • 80 g d'amandes effilées

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Dénoyautez les abricots, coupez-les en morceaux. Faites fondre le beurre. Mélangez la farine, la poudre d'amandes et la levure.

Cassez les œufs dans un saladier, fouettez-les avec la cassonade jusqu'à ce que le mélange mousse, ajoutez la farine, la poudre d'amandes et la levure en pluie, puis le lait et le beurre fondu. Incorporez les morceaux d'abricot.

Versez la pâte dans le moule, saupoudrez d'amandes effilées et faites cuire pendant environ 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau puis laissez reposer 10 minutes avant de démouler sur une grille. Servez tiède ou froid.

Notre conseil : accompagnez de confiture d'abricots tiédie.

CAKE À LA NOIX DE COCO

4/6 pers. Préparation : 10 min | Cuisson : 45 min

---

100 g de farine • 150 g de noix de coco râpée • 3 œufs • 1 sachet de levure • 100 g de beurre + 20 g pour le moule • 120 g de sucre

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le beurre. Mélangez la farine et la levure.

Battez les œufs dans un saladier, ajoutez la farine et la levure en pluie, puis les trois quarts de la noix de coco et le beurre fondu. Versez la pâte dans le moule, saupoudrez avec le reste de noix de coco et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille avant de déguster.

Notre conseil : coupez le cake en tranches, disposez-en deux sur des assiettes à dessert, avec une salade de fruits exotiques.

CAKE À LA VANILLE

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 120 g de sucre • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile • 1 cuil. à café d'extrait de vanille

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure.

Faites fondre le beurre. Fouettez le sucre et les œufs entiers jusqu'à ce que le mélange blanchisse, délayez avec le lait, le beurre fondu, l'extrait de vanille et incorporez la farine et la levure. Versez dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Attendez une dizaine de minutes avant de démouler le cake et laissez-le refroidir sur une grille.

Notre conseil : servez avec une verrine de mousse au chocolat ou de la glace au café.

CAKE À L'ORANGE ET AU CHOCOLAT

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 140 g de sucre • 1 orange non traitée + 1 orange pour le glaçage • 150 g de sucre glace • 150 g de pépites de chocolat

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Râpez le zeste de l'orange, pressez le fruit. Faites fondre le beurre. Mélangez la levure et la farine.

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, versez le lait, incorporez la farine et la levure, puis le beurre fondu, le zeste et le jus de l'orange. Mélangez bien et incorporez les pépites de chocolat. Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille. Pressez la seconde orange, versez le jus dans une casserole,

ajoutez le sucre glace, faites-le fondre à feu doux. Badigeonnez le cake avec ce sirop à l'aide d'un pinceau plusieurs fois. Laissez refroidir avant de déguster.

Notre conseil : si vous n'avez pas de pépites de chocolat, taillez des éclats de chocolat dans une tablette avec un couteau.

CAKE AMANDES, MIEL ET ORANGE

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

100 g de farine • 100 g de poudre d'amandes • 1 sachet de levure • 2 œufs • 100 g de miel • 100 g de beurre + 20 g pour le moule • 1 orange non traitée • 100 g d'amandes effi lées

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Râpez le zeste de l'orange, faites fondre le beurre. Faites griller les amandes à sec dans une poêle.

Mélangez dans un saladier la farine avec la poudre d'amandes et la levure, ajoutez les œufs, puis le beurre fondu, le miel et le zeste d'orange. Versez dans le moule et faites cuire pendant 40 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Déposez le cake sur une grille. Pressez l'orange, arrosez-en le cake encore chaud. Dégustez froid.

Notre conseil : servez avec une glace au chocolat.

CAKE ANGLAIS AUX FRUITS CONFITS

4/6 pers. Prép. : 15 min | Macération : 10 min | Cuisson : 45

min

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 100 g de sucre • 100 g de beurre + 20 g pour le moule • 80 g de raisins secs • 150 g de fruits confits

Réalisation

Mettez les raisins secs dans un bol, recouvrez-les d'eau tiède et laissez-les tremper pendant 10 minutes. Coupez les fruits confits en dés, à l'exception des cerises.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le beurre. Mélangez la farine et la levure. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le beurre fondu, la farine et la levure en pluie. Égouttez bien les raisins. Versez une cuillerée à soupe de farine dans une assiette creuse, roulez les raisins et les fruits confits dans la farine avant de les incorporer à la pâte afin qu'ils ne tombent pas au fond du moule à la cuisson.

Versez la pâte dans le moule, faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler et laissez refroidir sur une grille. Dégustez froid.

Notre conseil: faites tremper les raisins dans du rhum pour un cake plus corsé.

CAKE AU CITRON ET AU GINGEMBRE CONFIT

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 120 g de sucre • 1 citron non traité • 120 g de beurre + 20 g pour le moule •

100 g de gingembre confit

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Râpez le zeste du citron. Détaillez le gingembre confit en petits morceaux. Faites fondre le beurre.

Battez les œufs dans un saladier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la farine et la levure en pluie, le beurre fondu. Incorporez le zeste de citron et les morceaux de gingembre. Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler, et laissez refroidir avant de servir.

Notre conseil : décorez ce cake de rondelles de citron non traité cuites dans un sirop composé de 20 cl d'eau et 150 g de sucre.

CAKE AU MIEL, À LA CANNELLE ET AUX MENDIANTS

4/6 pers. Préparation : 20 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 100 g de cassonade • 100 g de miel liquide • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 50 g de cerneaux de noix • 50 g de noisettes • 50 g d'amandes • 1 cuil. à café de cannelle

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez le moule.

Concassez grossièrement les amandes, les noix, les noisettes.

Mélangez la farine et la levure. Faites fondre le beurre.

Cassez les œufs dans un saladier, fouettez-les avec la cassonade, ajoutez la farine et la levure, puis le lait et le beurre fondu, le miel, la cannelle et les fruits secs. Mélangez bien.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes environ. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Elle doit ressortir sèche. Laissez reposer 10 minutes avant de démouler sur une grille. Servez froid.

Notre conseil: accompagnez de glace au caramel au beurre salé.

CAKE AU MIEL ET AUX PIGNONS

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 120 g de miel liquide • 50 g de sucre • 10 cl de lait • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 150 g de pignons

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le beurre. Mélangez la farine et la levure. Faites griller les pignons à sec dans une poêle.

Battez les œufs dans un saladier avec le sucre et le miel afin que le mélange mousse, puis ajoutez le lait et le beurre fondu, versez la farine et la levure en pluie. Incorporez les pignons, en réservant deux cuillerées à soupe pour le décor.

Versez la préparation dans le moule, saupoudrez de pignons réservés et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : accompagnez de glace à la vanille.

CAKE AU THÉ VERT

4/6 pers. Prép. : 10 min | Infusion : 5 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 120 g de sucre • 100 g de beurre + 20 g pour le moule • 10 cl de lait • 1 cuil. à soupe de thé vert

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le reste de beurre. Mélangez la farine et la levure. Faites chauffer le lait dans une casserole, ajoutez le thé vert et laissez infuser pendant 5 minutes.

Battez les œufs dans un saladier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez en pluie la farine et la levure puis le beurre fondu. Passez le thé, versez-le dans la préparation. Mélangez bien puis versez dans le moule. Faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler et laissez refroidir avant de déguster.

Notre conseil : dégustez le matin avec du thé vert.

CAKE AUX AMANDES, ZESTES D'AGRUMES ET RAISINS SECS

4/6 pers. Prép. : 15 min | Macération : 10 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 2 œufs • 1 yaourt velouté nature • 100 g de beurre + 20 g pour le moule • 120

g de sucre • 100 g de zestes de citron et d'orange confits • 150 g d'amandes hachées • 100 g d'amandes effilées • 100 g de raisins blonds secs

---

Réalisation

Mettez les raisins dans un bol, recouvrez-les d'eau chaude et laissez gonfler pendant 10 minutes. Faites fondre le beurre. Mélangez la farine et la levure. Coupez les zestes en petits morceaux.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake.

Cassez les œufs dans un saladier, fouettez avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporez la farine et la levure, puis le yaourt et le beurre fondu. Ajoutez enfin la moitié des amandes, les raisins bien essorés et les morceaux de zestes d'agrumes. Versez dans le moule, parsemez le dessus avec le reste des amandes effilées et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer une dizaine de minutes avant de démouler le cake sur une grille. Laissez refroidir avant de déguster.

Notre conseil : accompagnez d'une salade d'oranges.

CAKE AUX CERISES ET AU KIRSCH

4/6 pers. Préparation : 10 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 120 g de sucre • 3 œufs • 10 cl de lait • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 200 g de cerises confites • 3 cuil. à soupe de kirsch

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le beurre. Mélangez la farine et la levure.

Fouettez les œufs avec le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Incorporez la farine, la levure, puis le lait et le beurre fondu.

Farinez les cerises et ajoutez-les à la préparation.

Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant environ 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer 10 minutes avant de démouler. Arrosez le dessus du cake avec le kirsch. Laissez refroidir avant de déguster.

Notre conseil: servez avec une glace à la vanille.

CAKE AUX ÉPICES

4 pers. Préparation: min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 120 g de sucre • 100 g de beurre + 20 g pour le moule • 2 cuil. à café de cumin en poudre • 1 cuil. à café de cannelle moulue • 1 cuil. à café de gingembre moulu • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le beurre. Battez les œufs avec le sucre et une pincée de sel dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la farine et la levure en pluie, puis le beurre fondu, et enfin les épices. Versez dans le moule. Faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille. Dégustez froid.

CAKE AUX FRAISES

4/6 pers. Préparation : 15 min | Cuisson : 1 h

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 120 g de sucre • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 10 cl de lait • 250 g de fraises Mara des bois • 1 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le beurre. Mélangez la farine et la levure. Lavez et épongez délicatement les fraises, équeutez-les, coupez-les en deux ou quatre selon leur taille.

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse, versez le lait, le beurre fondu, l'eau de fleur d'oranger, puis incorporez la farine et la levure. Ajoutez les fraises, mélangez délicatement.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : servez avec un sorbet à la fraise.

CAKE AUX FRUITS DES BOIS

4/6 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 45 min

200 g de farine • 150 g de beurre + 20 g pour le moule • 150 g de sucre • 1 sachet de levure • 4 œufs • 5 cl de lait • 300 g de fruits des bois (cassis, mûres, myrtilles)

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le beurre. Mélangez la farine et la levure. Fouettez le sucre et les œufs entiers jusqu'à ce que le mélange blanchisse, délayez avec le lait, le beurre fondu, et incorporez la farine et la levure. Ajoutez les fruits, et mélangez très délicatement pour ne pas les écraser. Versez dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Attendez une dizaine de minutes avant de démouler le cake et laissez-le refroidir sur une grille.

Notre conseil : accompagnez de sorbet cassis ou framboise, ou de glace à la vanille.

CAKE AUX FRUITS SECS

4/6 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine de sarrasin • 1 sachet de levure • 3 œufs • 100 g de cassonade • 150 g de beurre + 20 g pour le moule • 100 g de fi gues sèches • 100 g de noisettes

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à cake. Coupez les figues en petits dés, concassez grossièrement les noisettes. Faites fondre le beurre. Mélangez la farine et la levure.

Battez les œufs avec la cassonade. Ajoutez le beurre fondu et la farine et la levure, puis incorporez les figues et les noisettes.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : ajoutez des abricots secs, des pignons, des noix...

CAKE AUX NOISETTES ET AU MIEL

4/6 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 80 g de sucre • 100 g de miel liquide • 50 cl de crème fraîche • 20 g de beurre • 150 g de noisettes hachées

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Faites fondre le beurre.

Fouettez les œufs avec le sucre, ajoutez la farine et la levure, le miel, la crème, les trois quarts des noisettes hachées.

Versez la pâte dans le moule, saupoudrez avec les noisettes réservées, et faites cuire environ 45 minutes. Vérifiez la cuisson, et attendez quelques minutes avant de démouler le cake. Laissez refroidir sur une grille avant de déguster.

Notre conseil : servez avec de la crème au café.

CAKE AUX NOIX

4/6 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 50 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 150 g de sucre • 175 g de cerneaux de noix • 15 cl de lait • 20 g de beurre • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Concassez grossièrement les cerneaux de noix.

Mélangez dans une terrine la farine, la levure, le sucre, une pincée de sel et les œufs battus. Ajoutez le lait et les cerneaux de noix. Mélangez bien.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 50 minutes environ. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Démoulez au bout de 10 minutes et laissez refroidir sur une grille. Dégustez froid.

Notre conseil: servez au petit déjeuner ou au goûter.

CAKE AUX POIRES

4/6 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 150 g de beurre + 20 g pour le moule • 150 g de sucre • 1 sachet de levure • 4 œufs • 5 cl de lait • 4 poires mûres • 1 gousse de vanille • sel

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Mélangez la farine et le sucre. Versez le sucre dans un saladier. Ouvrez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, grattez les graines avec la pointe d'un couteau, faites-les tomber dans le sucre. Ajoutez les œufs et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Faites fondre le beurre, versez-le sur le sucre, puis incorporez la farine, la levure, une pincée de sel. Pelez les poires, coupez-les en lamelles. Versez la moitié de la pâte dans le moule, disposez les lamelles de poire et recouvrez de pâte. Enfournez et laissez cuire pendant 45 minutes.

Démoulez au bout de 10 minutes et laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil: remplacez la vanille par une cuillerée à soupe de gingembre moulu.

CAKE AUX POMMES ET AUX AMANDES

4/6 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 45 min

---

150 g de farine • 70 g d'amandes en poudre • 1 sachet de levure • 3 œufs • 140 g de sucre • 10 cl de lait • 140 g de beurre + 20 g pour le moule • 3 pommes • 2 cuil. à soupe d'amandes effi lées

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le beurre. Mélangez la farine et la levure. Pelez les pommes, coupez-les en dés. Faites fondre 20 g de beurre dans une casserole, mettez les dés de pomme, saupoudrez d'une cuillerée à soupe de sucre, laissez cuire en mélangeant pendant 5 minutes. Réservez.

Battez les œufs dans un saladier avec le reste de sucre afin que le mélange blanchisse, puis ajoutez le lait et le beurre fondu, versez la farine et la levure en pluie, puis les amandes en poudre. Mélangez bien puis incorporez les dés de pomme.

Versez la préparation dans le moule, saupoudrez d'amandes effilées et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil: servez avec une verrine de compote de pommes, ou un sorbet à la pomme verte.

CAKE AUX ZESTES D'ORANGE ET AUX PRUNEAUX

4/6 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 140 g de sucre • 10 cl de lait • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 8 pruneaux dénoyautés • 100 g de zestes d'orange confits

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Coupez les pruneaux et les zestes en petits morceaux. Farinez-les. Faites fondre le beurre. Mélangez la farine et la levure.

Fouettez les œufs dans un saladier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis incorporez la farine, la levure, le lait et le beurre fondu. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène puis ajoutez les zestes d'orange et les pruneaux.

Versez la pâte dans le moule et faites cuire environ 45 minutes. Vérifiez la cuisson puis laissez reposer 10 minutes avant de démouler. Servez tiède ou froid.

Notre conseil: servez avec de la marmelade d'oranges amères.

CAKE BABA

4/6 pers. Préparation: 10 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 120 g de sucre + 40 g pour le sirop • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 10 cl de rhum ambré • 1 cuil. à café d'extrait de vanille

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le beurre. Mélangez la farine et la levure. Fouettez les œufs dans un saladier avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, versez le lait et le beurre fondu, puis la farine et la levure, l'extrait de vanille et deux cuillerées à soupe de rhum. Mélangez bien et versez dans le moule. Enfournez et faites cuire pendant 45 minutes. Versez le reste de sucre dans une casserole, arrosez de rhum et ajoutez 4 cl d'eau. Faites chauffer pour obtenir un sirop. Laissez refroidir.

Vérifiez la cuisson du cake avec la lame d'un couteau. Démoulez le cake, placez-le sur une grille au-dessus d'une assiette. Arrosez-le de sirop et laissez-le refroidir.

Notre conseil : servez avec de la glace à la vanille ou une glace au rhum et aux raisins secs.

CAKE BANANE CHOCOLAT

4/6 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 120 g de sucre • 10 cl de lait • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 3 bananes • 100 g de chocolat noir

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le beurre. Râpez le chocolat. Mélangez la farine et la levure.

Fouettez dans un saladier les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la farine, la levure et le chocolat râpé, puis le lait et le beurre fondu. Coupez les bananes en rondelles, incorporez-

les à la pâte délicatement.

Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes environ. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, puis laissez reposer 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : servez avec une verrine de mousse au chocolat.

CAKE BANANE, DATTES ET CANNELLE

4/6 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 45 min

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 120 g de cassonade • 10 cl de lait • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 4 bananes mûres • 100 g de dattes • 1 cuil. à café de cannelle moulue • ½ citron

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le beurre. Coupez les dattes en petits morceaux. Pelez les bananes, coupez-les en rondelles, citronnez-les afin qu'elles ne noircissent pas. Mélangez la farine et la levure.

Battez les œufs dans un saladier avec le sucre afin que le mélange blanchisse, puis ajoutez le lait et le beurre fondu, versez la farine et la levure en pluie.

Incorporez les dés de datte et les rondelles de banane.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil: accompagnez d'une glace au pain d'épices.

CAKE BANANE VANILLE

4/6 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 50 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 4 œufs • 150 g de sucre • 100 g de beurre + 20 g pour le moule • 4 bananes mûres • 2 cuil. à café d'extrait de vanille • 1 sachet de levure

---

Réalisation

Faites fondre le beurre. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure. Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez le sucre, fouettez pour faire blanchir le mélange, puis ajoutez la vanille, la farine et la levure. Pelez les bananes, écrasez-les à la fourchette, incorporez-les. Versez la préparation dans le moule et enfournez. Laissez cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Attendez 10 minutes avant de démouler et laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil: servez avec une salade de fruits d'hiver ou de fruits exotiques.

CAKE CHOCOLAT ÉPICES

4/6 pers. Préparation: 10 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 150 g de sucre • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 200 g de chocolat noir • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • ½ cuil. à café de gingembre en poudre • 2 clous de girofle • 4 gouttes d'extrait de vanille • 6 zestes d'orange confits

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble. Mélangez dans un saladier la farine, la levure, la cannelle, le gingembre, la vanille, écrasez les têtes des clous de girofle, versez la poudre obtenue dans le saladier.

Cassez les œufs dans un second saladier, fouettez-les avec le sucre, ajoutez le chocolat et le beurre fondus, puis le mélange de farine aux épices. Versez la préparation dans le moule, faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant une dizaine de minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille. Déposez les zestes d'orange sur le dessus du cake avant de le servir.

Notre conseil: coupez deux tranches de cake par personne, disposez-les sur des petites assiettes et accompagnez de glace à la vanille ou au café.

CAKE CHOCO PÉPITES

4/6 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 120 g de sucre • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 200 g de chocolat noir • 50 g de pépites de chocolat

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le chocolat noir au micro-ondes ou au bain-marie. Faites fondre le beurre séparément. Mélangez la farine et la levure.

Fouettez les œufs dans un saladier avec le sucre jusqu'à ce que le

mélange blanchisse, incorporez la farine et la levure, puis le beurre fondu et enfin le chocolat.

Incorporez les pépites de chocolat, mélangez bien. Versez dans le moule et enfournez. Laissez cuire pendant 45 minutes, vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler sur une grille. Servez froid.

Notre conseil: accompagnez d'une salade d'oranges à l'eau de fleur d'oranger.

CAKE ÉPICES, RAISINS, RHUM ET NOIX

4/6 pers. Prép.: 15 min | Macération : 10 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 100 g de sucre • 100 g de beurre + 20 g pour le moule • 100 g de raisins secs • 100 g de cerneaux de noix • 3 cuil. à soupe de rhum brun • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • 1 cuil. à café de gingembre moulu

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Mettez les raisins dans un bol, recouvrez-les de rhum, laissez-les macérer pendant 10 minutes. Concassez grossièrement les cerneaux de noix. Mélangez la farine et la levure. Faites fondre le beurre.

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, versez la farine et la levure, puis le beurre fondu. Égouttez les raisins, ajoutez-les ainsi que les noix concassées et les épices. Versez la pâte dans le moule, faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes, démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : accompagnez de glace à la vanille.

CAKE FIGUES ET NOIX

4/6 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 45 min

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 10 cl de lait • 5 cl d'huile • 100 g de figues sèches • 100 g de cerneaux de noix • 20 g de beurre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Coupez les figues en petits dés, et concassez grossièrement les noix. Mélangez la farine et la levure.

Battez les œufs avec le lait, incorporez la farine et la levure, puis versez l'huile et ajoutez les dés de figue et les noix. Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Notre conseil : ce cake accompagnera à merveille du fromage de chèvre ou du jambon cru.

CAKE FIGUES ET POMMES

4/6 pers. Préparation: 20 min | Cuisson : 55 min

200 g de farine • 1 sachet de levure • 120 g de sucre • 10 cl de lait • 150 g de beurre + 20 g pour le moule • 3 œufs • 3

pommes • 4 fi gues • 1 cuil. à soupe de cannelle en poudre

Réalisation

Lavez et essuyez les figues, coupez-les en morceaux. Épluchez les pommes, coupez-les en gros dés. Faites revenir ces fruits à la poêle dans 20 g de beurre, laissez refroidir puis farinez-les.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Mélangez la farine et la levure.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, la levure, la cannelle et les fruits. Mélangez délicatement.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire environ 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, laissez reposer quelques minutes avant de démouler, puis laissez refroidir sur une grille. Servez tiède ou à température ambiante.

Notre conseil : accompagnez d'une verrine de compote de pommes, ou de figues juste poêlées au beurre.

CAKE GLACÉ

4/6 pers. Préparation: 20 min | Cuisson : 50 min

200 g de farine • 1 sachet de levure • 150 g de sucre • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 3 œufs • 300 g de sucre glace • 4 cl de rhum • 1 pot de marmelade d'oranges

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake.

Faites fondre le beurre. Mélangez la farine et la levure.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine, la levure, puis le beurre fondu.

Versez la pâte dans le moule et faites cuire pendant 45 minutes environ. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche. Laissez refroidir 10 minutes, puis démoulez le cake.

Faites tiédir la marmelade. Enduisez le cake sur toutes ses faces, renouvelez l'opération plusieurs fois.

Préparez le glaçage : faites fondre à feu doux le sucre glace dans 10 cl d'eau aromatisée au rhum. Retirez avant l'ébullition. Passez sur le cake au pinceau en plusieurs applications en laissant sécher le glaçage. Servez à température ambiante.

Notre conseil : servez ce cake au goûter avec une tasse de thé.

CAKE MARBRÉ CHOCO VANILLE

4/6 pers. Préparation: 20 min | Cuisson : 45 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 10 cl de lait • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 120 g de sucre • 2 cuil. à café d'extrait de vanille liquide • 2 cuil. à café de cacao non sucré

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le beurre. Mélangez la farine et la levure.

Cassez les œufs dans un saladier, fouettez-les avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre fondu, puis la farine et la levure en pluie. Partagez la pâte en deux parties. Dans l'une versez le cacao en poudre, dans l'autre l'extrait de vanille.

Versez les deux pâtes dans le moule en les alternant. Faites cuire 45 minutes. Vérifiez la cuisson en plongeant la lame d'un couteau au centre du gâteau. Laissez reposer 10 minutes avant de démouler sur une grille. Servez froid.

Notre conseil : servez ce cake au goûter.

CAKE PIGNONS ÉPICES

4/6 pers. Préparation: 10 min | Cuisson : 45 min

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 150 g de cassonade • 10 cl de lait • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 200 g de pignons • 1 cuil. à café de cannelle moulue • 1 cuil. à café de noix de muscade • 1 cuil. à café de gingembre moulu

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez un moule à cake. Faites fondre le reste de beurre. Mélangez la farine et la levure.

Cassez les œufs dans un saladier, fouettez-les avec la cassonade, ajoutez la farine, la levure, le lait et le beurre fondu. Incorporez les épices puis les pignons en réservant deux cuillerées à soupe. Mélangez bien et versez la préparation dans le moule. Parsemez de pignons réservés. Enfournez et laissez cuire pendant 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Retirez du four et laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille. Dégustez froid.

Notre conseil: coupez deux tranches de cake par convive, déposez-les sur des petites assiettes et accompagnez d'une boule de glace vanille, rhum raisins, café…

CAKES PISTACHES ET FRAMBOISES

4/6 pers. Préparation: 10 min | Cuisson : 25 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 150 g de sucre • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 150 g de framboises • 100 g de pistaches non salées

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez des moules à cake individuels. Faites fondre le reste de beurre. Mélangez la farine et la levure.

Fouettez le sucre avec les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la farine, la levure et le beurre fondu. Incorporez les pistaches et les framboises, mélangez délicatement et versez la pâte dans les moules. Faites cuire pendant 25 minutes, vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau et laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler sur une grille. Laissez refroidir.

Notre conseil: déposez un ou deux petits cakes sur des assiettes à dessert, ajoutez des framboises fraîches et une quenelle de glace à la pistache.

CAKE RHUM CITRON

4/6 pers. Préparation: 15 min | Cuisson : 25 min

---

200 g de farine • 1 sachet de levure • 3 œufs • 200 g de sucre • 120 g de beurre + 20 g pour le moule • 2 citrons non traités • 20 cl de rhum

---

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez des moules à cake individuels. Faites fondre le beurre. Râpez le zeste des citrons, pressez les fruits. Mélangez la farine et la levure.

Battez les œufs dans un saladier avec 150 g de sucre et les zestes de citron, puis le beurre fondu, ajoutez la farine et la levure en pluie.

Versez la préparation dans les moules et faites cuire pendant 25 minutes. Pendant ce temps, versez le reste de sucre, le jus des citrons et le rhum dans une casserole et faites chauffer jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Vérifiez la cuisson des cakes avec la lame d'un couteau. Laissez reposer pendant 10 minutes avant de démouler. Placez les cakes sur une grille au-dessus d'un plat, arrosez-les de sirop au citron et au rhum. Laissez refroidir avant de déguster.

Notre conseil: composez des assiettes gourmandes avec un ou deux cakes, une quenelle de glace au rhum raisins ou de sorbet au citron.

CRÈME AU CAFÉ

4 pers. Préparation: 10 min | Cuisson : 25 min

2 œufs • 30 cl de lait • 30 g de cassonade • 2 cuil. à café de café soluble

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Préparez un bain-marie. Faites bouillir le lait, ajoutez le café, retirez du feu. Fouettez les œufs entiers avec la cassonade, versez le café au lait peu à peu sans cesser de fouetter. Versez la crème dans quatre ramequins, placez-les dans le bain-marie et faites cuire pendant 25 minutes en baissant le thermostat à 150 °C (th. 5). Sortez du four, retirez les ramequins du bain-marie, laissez refroidir puis placez au réfrigérateur.

Notre conseil : servez avec un cake aux noisettes et au miel (recette page 118), ou un cake à la vanille (recette page 103).

FIGUES POÊLÉES AU BEURRE

4 pers. Préparation: min | Cuisson : 10 min

4 belles figues violettes • 20 g de beurre • 2 cuil. à soupe de miel liquide

Réalisation

Lavez et essuyez les figues, coupez-les en quatre. Faites fondre le beurre dans une sauteuse, mettez les quartiers de figue, laissez-les dorer à feu doux pendant 5 minutes en les retournant délicatement. Arrosez-les de miel, et prolongez la cuisson pendant 5 minutes pour faire caraméliser. Servez chaud ou tiède.

Nos conseils: servez ces figues en accompagnement d'un cake figues et pommes (recette page 132). Vous pouvez ajouter une boule de glace à la vanille pour composer une belle assiette gourmande.

MOUSSE AU CHOCOLAT

4 pers. Prép.: 10 min | Cuisson: 3 min | Réfrigération : 3 h

200 g de chocolat noir • 6 œufs • sel1

Réalisation

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes avec deux cuillerées à soupe d'eau. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporez les jaunes au chocolat fondu un par un en mélangeant bien entre chacun d'eux. Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les délicatement au chocolat. Versez la mousse dans un saladier, placez au réfrigérateur pendant 3 heures au minimum.

Nos conseils: servez avec un cake à la vanille (recette page 103). Vous pouvez, pour une jolie présentation, former des quenelles de mousse à l'aide de deux cuillères à soupe, ou bien la verser dans des

petites verrines.

SALADE DE CONCOMBRE À LA MENTHE

4 pers. Préparation : 10 min

1 gros concombre • 2 yaourts veloutés nature • 4 branches I de menthe • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

Réalisation

Pelez le concombre, détaillez-le en tranches très fines, saupoudrez-le de sel et laissez dégorger dans une passoire pendant 15 minutes. Pendant ce temps, hachez les feuilles de menthe, délayez les yaourts dans un bol avec l'huile d'olive, poivrez. Rincez les tranches de concombre, épongez-les et mettez-les dans un saladier. Arrosez de sauce et parsemez de menthe hachée. Mélangez, placez au réfrigérateur en attendant de servir.

Nos conseils: servez avec une quiche au thon et à la moutarde, par exemple (recette page 64). Vous pouvez aussi ajouter un peu de cumin en poudre à la sauce.

SALADE DE FRUITS D'HIVER

4 pers. Préparation: 30 min | Réfrigération : 1 h

1 pomme • 1 poire • 1 banane • 2 oranges • 2 kiwis • 1 pamplemousse • 30 g de cassonade • 1 sachet de sucre vanillé • 1 citron

Réalisation

Pressez une orange, versez le jus dans un bol, ajoutez la cassonade, le sucre vanillé. Pressez séparément le citron. Pelez la banane, coupez-la en rondelles, citronnez-les. Épluchez la pomme, coupez la chair en dés, citronnez-les aussi. Pelez la poire, les kiwis, coupez-les en dés. Pelez à vif les oranges et le pamplemousse, retirez les peaux blanches, prélevez les quartiers. Mettez tous les fruits dans un saladier, arrosez de jus d'orange sucré, mélangez délicatement et placez au frais pendant une heure.

Nos conseils: servez en accompagnement d'un cake au chocolat et aux épices, par exemple (recette page 128). Ajoutez à la salade quelques gouttes de liqueur à l'orange (Cointreau, Grand Marnier…).

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

4 pers. Préparation: 30 min

---

1 ananas Victoria • 1 mangue • 1 papaye • 2 kiwis • 2 sachets de sucre vanillé • 1 citron vert • 4 cl de rhum brun

---

Réalisation

Préparez les fruits en recueillant leur jus: pelez les kiwis, coupez-les en tranches. Pelez l'ananas, retirez les parties fibreuses, coupez-le en tranches, puis en dés. Pelez la mangue et la papaye, ôtez les noyaux, détaillez-les en dés.

Mettez les fruits dans un saladier, ajoutez le jus de découpe, le sucre vanillé, le rhum, le jus de citron, mélangez délicatement et placez au frais pendant plusieurs heures.

Notre conseil : servez cette salade avec un cake à la noix de coco ou à

la vanille (recettes page 102 et page 103).

SALADE DE HARICOTS VERTS À L'AIL ET À L'ÉCHALOTE

4 pers. Préparation : 10 min | Cuisson : 8 min

800 g de haricots verts extrafi ns • 1 gousse d'ail • 1 échalote • 1 cuil. à soupe de moutarde • 1 cuil. à soupe de vinaigre de vin blanc • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

Réalisation

Épluchez les haricots verts. Jetez-les dans une casserole d'eau bouillante salée, laissez-les cuire pendant environ 8 minutes en vérifiant la cuisson: ils doivent rester légèrement croquants. Égouttez-les et laissez-les tiédir. Mettez-les dans un saladier.

Épluchez l'ail et l'échalote, hachez-les. Mélangez dans un bol la moutarde avec le vinaigre, du sel, du poivre, délayez avec l'huile en fouettant pour que la sauce soit homogène et ajoutez le hachis d'ail et d'oignon. Versez la sauce sur les haricots, mélangez. Dégustez à température ambiante.

Notre conseil : servez cette salade en accompagnement d'un cake au jambon et aux figues (recette page 17).

SALADE D'ENDIVES ET DE POMMES

4 pers. Préparation: 10 min

4 à 5 endives selon leur grosseur • 2 pommes Granny • 1 échalote • 1 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne • 2 cuil. à soupe de vinaigre de cidre • 4 cuil. à soupe d'huile de colza •

sel, poivre

Réalisation

Pelez et hachez l'échalote. Mélangez dans un bol la moutarde avec le vinaigre, du sel, du poivre et l'huile. Lavez et essuyez les endives, coupez-les en lamelles. Épluchez les pommes, coupez la chair en dés. Réunissez les endives et les pommes dans un saladier, arrosez de sauce, mélangez bien.

Notre conseil : servez à température ambiante avec une quiche au camembert, aux pommes de terre et aux lardons, par exemple (recette page 60).

SALADE DE MÂCHE ET DE CHAMPIGNONS

4 pers. Préparation: 10 min

200 g de mâche • 300 g de champignons blancs • ½ botte de ciboulette • 1 citron • 4 cuil. à soupe d'huile de colza • sel, poivre

Réalisation

Lavez et essorez la mâche. Lavez et essuyez les champignons après avoir retiré leur bout terreux, émincez-les. Pressez le citron, versez la moitié du jus sur les lamelles de champignons afin qu'elles ne noircissent pas. Fouettez le reste de jus de citron dans un bol avec l'huile, du sel et du poivre. Réunissez la mâche et les lamelles de champignons dans un saladier, arrosez-les de sauce. Ciselez la ciboulette dessus. Mélangez au dernier moment.

Notre conseil : servez en accompagnement d'un cake au saumon et aux baies roses, par exemple (recette page 22).

SALADE D'ORANGES À LA CANNELLE

4 pers. Prép.: 15 min | Cuisson : 3 min | Réfrigération : 2 h

4 à 6 oranges • 40 g de cassonade • 2 cuil. à soupe de Grand Marnier • 1 cuil. à soupe de cannelle moulue • 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Réalisation

Pelez les oranges en retirant le maximum de peau blanche, coupez-les en tranches fines en recueillant le jus de cuisson. Disposez-les dans un plat creux. Mélangez le jus, le Grand Marnier, l'eau de fleur d'oranger, ajoutez la cannelle, portez à ébullition, versez sur les fruits. Laissez refroidir, puis placez au frais pendant 2 heures.

Notre conseil : servez avec un cake aux amandes, aux zestes d'agrumes et raisins secs (recette page 112) ou un cake au chocolat et aux épices (recette page 128).

SALADE DE POIVRONS GRILLÉS

4 pers. Prép.: 15 min | Cuisson : 40 min | Attente : 15 min

2 poivrons rouges • 2 poivrons jaunes • 1 poivron vert • 2 gousses d'ail • 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre du moulin

Réalisation

Mettez les poivrons sur la plaque du four. Allumez le gril, disposez la plaque à mi-hauteur et laissez griller les poivrons pendant 30 à 40 minutes selon leur taille en les retournant souvent. La peau doit avoir noirci uniformément. Retirez les poivrons, enfermez-les dans un sac en plastique et laissez-les pendant 15 minutes. Retirez les poivrons, la peau se détache seule. Pelez-les, épépinez-les, ôtez les pédoncules et taillez la chair en lanières. Mettez-les dans un plat creux.

Pelez l'ail, écrasez-le au presse-ail au-dessus d'un bol. Ajoutez le vinaigre balsamique, l'huile, du sel et du poivre, mélangez à la fourchette pour émulsionner. Versez la sauce sur les poivrons. Mettez au frais.

Notre conseil: servez cette salade avec un cake au magret de canard, poivron et pignons, par exemple (recette page 18).

SALADE DE POUSSES D'ÉPINARDS AUX BAIES ROSES

4 pers. Préparation : 10 min

200 g de pousses d'épinards • 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de baies roses • sel, poivre

Réalisation

Lavez les pousses d'épinards, épongez-les soigneusement dans un torchon, puis équeutez-les. Mettez-les dans un saladier. Mélangez le vinaigre balsamique avec l'huile, du sel, du poivre, versez sur la salade et parsemez de baies roses.

Notre conseil: servez avec une quiche de saumon à l'aneth (recette page 92).

INDEX DES RECETTES

CAKES SALÉS

Cake à la bière, au maroilles et au jambon
Cake anchois, olives et thym
Cake au bleu et aux noix
Cake au gouda et au cumin
Cake au gruyère et au persil
Cake au jambon, au gruyère et aux olives
Cake au jambon de Bayonne et aux figues violettes
Cake au magret de canard, poivron et pignons
Cake au pistou et aux légumes
Cake au safran, au poivron et au poulet
Cake au saumon fumé et aux baies roses
Cake aux artichauts et aux tomates
Cake aux carottes
Cake aux courgettes, menthe et parmesan
Cake aux herbes
Cake aux tomates confites et pignons de pin
Cake champignons et lardons
Cake chèvre, courgettes et menthe
Cake chèvre tomates
Cake chorizo poivron
Cake courgettes, chèvre et lardons
Cake crabe et tomates séchées
Cake crevettes, petits pois, curry
Cake de thon, pesto et pignons
Cake figues, chèvre et noix
Cake jambon, noix et olives
Cake lardons et parmesan
Cake lardons, olives et tomates
Cake lardons pruneaux
Cake mimolette, épaule et olives
Cake mozzarella, tomates et sauge

Cake parmesan poivron
Cake petits pois, aneth, estragon
Cake poulet, estragon, moutarde
Cake roquefort, lardons et noix
Cake roquefort, lardons et pruneaux
Cakes aux deux olives et herbes de Provence
Cakes chorizo olives
Cakes tomates confites et basilic
Cake thon poivrons

QUICHES

Quiche à la brousse, coppa et fines herbes
Quiche à la choucroute
Quiche à l'oseille
Quiche au beaufort
Quiche au bleu, lardons et noix
Quiche au camembert, pommes de terre et lardons
Quiche au cantal, moutarde et tomates
Quiche au jambon et au bleu
Quiche au lard et aux oignons.
Quiche au thon et à la moutarde
Quiche aux asperges vertes et au parmesan
Quiche aux fruits de mer
Quiche aux morilles
Quiche aux moules et au curry
Quiche aux oignons
Quiche aux poivrons
Quiche aux pommes de terre, chèvre et lardons
Quiche aux trois fromages italiens
Quiche brousse brocoli
Quiche champignons, épinards et roquefort
Quiche chèvre et ratatouille
Quiche chèvre, jambon fumé et noix de pécan
Quiche chèvre, tomates confites et pignons
Quiche chou-fleur jambon
Quiche courgettes, chèvre et menthe
Quiche crabe ciboulette
Quiche épinards, jambon et ricotta
Quiche jambon champignons

Quiche jambon poireaux
Quiche lorraine
Quiche périgourdine
Quiche pomme, oignons, curry
Quiche potiron et coriandre
Quiche ricotta, herbes et parmesan
Quiche roquefort jambon fumé
Quiche roquefort noix
Quiche roquette, feta et pignons
Quiche saumon aneth
Quiche thon et ciboulette
Quiche tomates, chèvre et ail confit
Quiche tomates et comté
Quiches aux herbes
Quiches aux poireaux et au morbier
Quiches aux tomates

CAKES SUCRÉS

Cake abricots amandes
Cake à la noix de coco
Cake à la vanille
Cake à l'orange et au chocolat
Cake amandes, miel et orange
Cake anglais aux fruits confits
Cake au citron et au gingembre confit
Cake au miel, à la cannelle et aux mendiants
Cake au miel et aux pignons
Cake au thé vert
Cake aux amandes, zestes d'agrumes et raisins secs
Cake aux cerises et au kirsch
Cake aux épices
Cake aux fraises
Cake aux fruits des bois
Cake aux fruits secs
Cake aux noisettes et au miel
Cake aux noix
Cake aux poires
Cake aux pommes et aux amandes
Cake aux zestes d'orange et aux pruneaux

Cake baba
Cake banane chocolat
Cake banane, dattes et cannelle
Cake banane vanille
Cake chocolat épices
Cake choco pépites
Cake épices, raisins, rhum et noix
Cake figues et noix
Cake figues et pommes
Cake glacé
Cake marbré choco vanille
Cake pignons épices
Cakes pistaches et framboises
Cake rhum citron

SALADES ET DOUCEURS D'ACCOMPAGNEMENT

Crème au café
Figues poêlées au beurre
Mousse au chocolat
Salade de concombre à la menthe
Salade de fruits d'hiver
Salade de fruits exotiques
Salade de haricots verts à l'ail et à l'échalote
Salade d'endives et de pommes
Salade de mâche et de champignons
Salade d'oranges à la cannelle
Salade de poivrons grillés
Salade de pousses d'épinards aux baies roses

Dans la collection **Le petit livre de** vous trouverez également les thématiques suivantes :

Le petit livre de Cuisine
Le petit livre de Culture générale
Le petit livre de Insolites
Le petit livre de Tourisme
Le petit livre de Langues
Le petit livre de Humour

Pour consulter notre catalogue et
découvrir les dernières nouveautés,
rendez-vous sur www.editionsfirst.fr !